

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΑΘΗΝΑ 19 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 1986 | ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ | ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΛΛΟΥ 49

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. 1507/Ε/230 (1)

Σύσταση θέσης με σχέση εργασίας ιδιωτικού δικαίου αορίστου χρόνου.

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΠΡΟΕΔΡΙΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΗΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του Ν. 506/76 «περί ρυθμίσεως θεμάτων τινών της Γενικής Γραμματείας Τύπου και Πληροφοριών».

2. Τις διατάξεις του Π.Δ. 381/77 «περί οργανισμού της παρά τω Υπουργείω Προεδρίας Κυβερνήσεως Γενικής Γραμματείας Τύπου και Πληροφοριών» όπως τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε μεταγενέστερα.

3. Τις διατάξεις του Ν. 1476/84 «διορισμός σε μόνιμες θέσεις του προσωπικού με σχέση εργασίας ιδιωτικού δικαίου του Δημοσίου, των ΝΠΔΔ, των ΟΤΑ και άλλες διατάξεις».

4. Τις διατάξεις του άρθρου 40 του Ν. 1563/85 (ΦΕΚ. 151/Α/17.9.85) και το ΓΥ 1615/12.11.85 ΤΕΛΕΞ του Υπουργείου Προεδρίας για την παράταση της προθεσμίας έκδοσης των πράξεων διορισμού, σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν. 1476/84, μέχρι και την 31.1.86.

5. Την αίτηση της ενδιαφερόμενης η οποία εμπίπτει στις διατάξεις των άρθρων 5 και 6 του Ν. 1476/84.

6. Το πρακτικό 14/15.11.85 του Υπηρεσιακού Συμβουλίου από το οποίο προκύπτει ότι συντρέχει η συνδρομή της προϋπόθεσης της εξαρτημένης εργασίας.

7. Την αριθμ. ΓΥ/708/27.11.85 απόφαση «ανάθεση αρμοδιοτήτων του Υπουργείου Προεδρίας της Κυβέρνησης στον Υφυπουργό Προεδρίας της Κυβέρνησης Μιλτιάδη Παπαϊωάννου, αποφασίζουμε:

Διαπιστώνεται ότι συνιστάται αυτοδίκαια, σύμφωνα με τις διατάξεις των άρθρων 5 και 6 του Ν. 1476/85, μια προσωρινή θέση με σχέση εργασίας ιδιωτικού δικαίου αορίστου χρόνου, στην ειδικότητα των πτυχιούχων ανωτέρας σχολής, για την κατάταξη ενός (1) απασχολούμενου με σύμβαση μίσθωσης έργου.

Η θέση αυτή σύμφωνα με το Ν. 1476/84 καταργείται αυτοδίκαια, μόλις κενωθεί με οποιονδήποτε τρόπο.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 16 Ιανουαρίου 1986

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΜΙΛΤΙΑΔΗΣ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ

Αριθ. Α1/731 (2)

Μετατροπή Ιερής ανδρώας Μονής σε γυναικεία.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΕΘΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 2 του άρθρου 89 και της παρ. 6 του άρθρου 10 του Ν. 4149/1961 «περί Καταστατικού Νόμου της εν Κρήτη Ορθοδόξου Εκκλησίας».

2. Τη γνώμη της Ιεράς Επαρχιακής Συνόδου Εκκλησίας Κρήτης που περιλαμβάνεται στο αρ. 8030/27.11.85 έγγραφό της, αποφασίζουμε:

Μετατρέπεται η Ιερή Μονή Γενεσσίου της Θεοτόκου Καρδιωτίσσης ή Κεράς της Ιεράς Αρχιεπισκοπής Κρήτης από ανδρώα σε γυναικεία.

Αθήνα, 30 Δεκεμβρίου 1985

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΚΑΚΛΑΜΑΝΗΣ

Αριθ. Β1/900 (3)

Αυτοδίκαιη δημιουργία ΔΕΠ στο Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (ΕΜΠ).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΕΘΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ

Με τη Β1/900/2.1.86 απόφαση του Υπουργού Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων, που εκδόθηκε σύμφωνα με τις διατάξεις: α) του άρθρου 4 (παρ. 1 εδ. α' και θ' περ. ιι) του Π. Δ/γματος 123/84 (ΦΕΚ. 39 τ. Α') και β) των άρθρων 31 (παρ. 4β') και 45 (παρ. 11) του Ν. 1268/82, και τα έγγραφα 18703/10.10.85, 17268/13.9.85, 18598/17.10.1985, 18622/23.10.85, 18699/9.10.85, 18091/7.10.85, 21760/29.11.85, 17243/20.9.85 και 17245/20.9.85 του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου, διαπιστώνεται ότι στο Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο έχουν δημιουργηθεί αυτοδίκαια οι ακόλουθες θέσεις, ΔΕΠ.

1. Στο τμήμα Αρχιτεκτόνων έχουν δημιουργηθεί έξι (6) θέσεις ΔΕΠ. Οι θέσεις προήλθαν από τη μετατροπή των θέσεων: α) του επιμελητή που κατείχε ο Γεώργιος Λεονάρδου, ύστερα από την αυτοδίκαιη ένταξή του σε θέση ΔΕΠ της βαθμίδας του Λέκτορα (ΦΕΚ. 139/85 Τ.Ν.Π.Δ.Δ.) και β) των βοηθών που κατείχαν οι Σπυρίδων Σωτήριος Ραυτόπουλος, Φραγκίσκος Γουλιέλμος, Ιωάννης Λιακατάς, Μιλτιάδης - Νικόλαος Τζιτζάς και Φάβος - Μιχαήλ Βερδελής, ύστερα από την αυτοδίκαιη ένταξή τους σε θέσεις ΔΕΠ της βαθμίδας του Λέκτορα (ΦΕΚ. 160/85, 178/85 και 152/85 Τ.Ν.Π.Δ.Δ.).

Οι θέσεις Δ.Ε.Π. του τμήματος Αρχιτεκτόνων προσαυξάνονται κατά έξ (6) και ορίζονται συνολικά σε ενενήντα δύο (92).

2. Στο τμήμα Αγρονόμων και τοπογράφων Μηχανικών έχει δημιουργηθεί μία (1) θέση ΔΕΠ. Η θέση προήλθε από τη μετατροπή της θέσης επιστημονικού συνεργάτη που κατείχε ο Δημήτριος Τσουροπλής, ύστερα από την αποχώρησή του. Οι θέσεις ΔΕΠ του τμήματος Αγρονόμων και τοπογράφων Μηχανικών προσαυξάνονται κατά μία (1) και ορίζονται συνολικά σε σαράντα τρείς (43).

3. Στο τμήμα Ναυπηγών Μηχανολόγων Μηχανικών έχει δημιουργηθεί μία .(1) θέση ΔΕΠ. Η θέση προήλθε από τη μετατροπή της θέσης ωρομίσθιου επιστημονικού συνεργάτη που κατείχε ο Παναγιώτης Ρωμανός, ύστερα από την αποχώρησή του. Οι θέσεις ΔΕΠ του τμήματος Ναυπηγών Μηχανολόγων Μηχανικών προσαυξάνονται κατά μία (1) και ορίζονται συνολικά σε είκοσι έξ (26).

4. Στο τμήμα Ηλεκτρολόγων Μηχανικών έχει δημιουργηθεί μία (1) θέση ΔΕΠ. Η θέση προήλθε από τη μετατροπή της θέσης ωρομισθίου επιστημονικού συνεργάτη που κατείχε ο Ιωάννης Στάϊκος, ύστερα από την αποχώρησή του.

Οι θέσεις ΔΕΠ του τμήματος Ηλεκτρολόγων Μηχανικών προσαυξάνονται κατά μία (1) και ορίζονται συνολικά σε ογδόντα πέντε (85).

5. Στο τμήμα Πολιτικών Μηχανικών έχει δημιουργηθεί μία (1) θέση ΔΕΠ.

Η θέση προήλθε από τη μετατροπή της θέσης βοηθού που κατείχε ο Αντώνιος Λεούσης, ύστερα από την αποχώρησή του. Οι θέσεις ΔΕΠ του τμήματος Πολιτικών Μηχανικών προσαυξάνονται κατά μία (1) και ορίζονται συνολικά σε ενενήντα έξι (96).

6. Στο Γενικό τμήμα του Ε.Μ. Πολυτεχνείου έχει δημιουργηθεί μία (1) θέση ΔΕΠ. Η θέση ιδρύθηκε αυτοδίκαια με την ένταξη του ειδικού επιστήμονα Ευθύμιου Λιαροκάπη, ύστερα από την εκλογή του σε θέση ΔΕΠ της βαθμίδας του Επίκουρου καθηγητή (ΦΕΚ 148/85 ΤΝΠΔΔ).

Οι θέσεις ΔΕΠ του Γενικού τμήματος προσαυξάνονται κατά μία (1) και ορίζονται συνολικά σε εκατόν δέκα πέντε (115).

Αθήνα, 2 Ιανουαρίου 1986

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΚΑΚΛΑΜΑΝΗΣ

Αριθ. Α. 5215 (4)

Πρόγραμμα σπουδών του τμήματος επιστήμης Φυσικής Αγωγής και Αθλητισμού του Δημοκρίτειου Πανεπιστημίου Θράκης.

Ο ΠΡΥΤΑΝΗΣ ΤΟΥ ΔΗΜΟΚΡΙΤΕΙΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΘΡΑΚΗΣ

Έχοντας υπόψη :

α) Τις διατάξεις των άρθρων 24 και 25 του Ν. 1268/82 για τη δομή και λειτουργία των Ανωτάτων Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων και τις διατάξεις του Ν. 1404 (άρθρ. 48 παρ. 4).

β) Το αριθ. 370/9.10.1985 έγγραφο του Τ.Ε.Φ.Α.Α.

γ) Την απόφαση της Συγκλήτου του Δημοκριτείου Πανεπιστημίου Θράκης (συνεδρ. αριθμ. 324/10.10.85), τροποποιούμε :

Το πρόγραμμα σπουδών του Τμήματος Επιστήμης Φυσικής Αγωγής και Αθλητισμού ως εξής :

Υποχρεωτικά Μαθήματα	Α' εξάμηνο Ώρες	Β' εξάμηνο Ώρες
Κολύμβηση	2	2
Κλασσικός Αθλητισμός	4	4
Ποδόσφαιρο	3	3
Μπάσκετ	4	4
Γυμναστική	2	2
Ενόργανη Γυμναστική	1	1
Γενική Παιδαγωγική	2	2
Ανατομία	2	2
Διδακτική της Φυσικής Αγωγής	2	—
Γενική Ψυχολογία	—	2
Ξένη Γλώσσα	2	2
	24	24

Υποχρεωτικά Μαθήματα	Γ' εξάμηνο	Δ' εξάμηνο
Κολύμβηση	2	2
Ενόργανη Γυμναστική	2	2
Χειροσφαίριση	3	3
Πετοσφαίριση	4	4
Χορός	2	2
Ρυθμική Γυμναστική	2	2
Σκι	—	1
Βιοκινητική-κινησιολογία	2	—
Φυσιολογία	2	2
Γενική Κοινωνιολογία	2	—
Ιστορία της Φ.Α.	—	3
Στατιστική	—	2
Στοιχεία Δικαίου	—	2
Ξένη Γλώσσα	2	2
	23	27

Κομοτηνή, 9 Ιανουαρίου 1986

Ο Πρύτανης

ΣΤΑΥΡΟΣ Α. ΣΑΒΒΙΔΗΣ

Αριθ. 1976/85 (5)

Εγκριση προσθήκης στο Β' Μέρος του Κώδικα Τροφίμων - Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης, Κεφαλαίου Κ και παραγράφου Κ1, με σκοπό τη συμμόρφωση προς την Οδηγία 81/432/ΕΟΚ, και το Παράρτημά της L 167/6, 24.6.1981 και συμπλήρωση της παραγράφου 2 του άρθρου 27 του Κ. Τροφίμων.

ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΚΡΑΤΟΥΣ
ΑΝΩΤΑΤΟ ΧΗΜΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Έχοντας υπόψη :

1. Το έγγραφο του Γενικού Χημείου του Κράτους αρ. 19739/2821/1985

2. Τις διατάξεις του άρθρου 1 παρ. 1 και 3 του Ν. 1338/1983 «εφαρμογή του κοινοτικού δικαίου» (Φ.Ε.Κ. 34/τ.Α/17.3.1983) όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 1440/1984 «συμμετοχή της Ελλάδος στο Κεφάλαιο, στα αποθεματικά και στις προβλέψεις της Ευρωπαϊκής Τράπεζας Επενδύσεων, στο Κεφάλαιο της Ευρωπαϊκής Κοινότητος Ανθρακος και Χάλυβος και του Οργανισμού Εφοδιασμού ΕΥΡΑΤΟΜ» (Φ.Ε.Κ. 70/τ.Α/21.5.1984).

3. Το εδάφιο δ της παρ. 8 του άρθρου 6 του Νόμου 4328/1929 «περί συστάσεως του Γενικού Χημείου του Κράτους, όπως τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε με τον ΑΝ 754/1937 (αρ. 3 παρ. 2 και 3).

4. Το άρθρο 4 του Διατάγματος της 31ης Οκτωβρίου 1929 «περί κανονισμού της λειτουργίας και των εργασιών του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου.

5. Το Νόμο 115/1975 «περί τροποποιήσεως διατάξεων τινων του Ν. 4328/1929.

6. Την απόφαση των Υπουργών Προεδρίας και Οικονομικών για αναμόρφωση συλλογικών οργάνων Γνωμοδοτικής και Αποφασιστικής αρμοδιότητας του Υπουργείου Οικονομικών αρ. 0.208/181, Φ.Ε.Κ. 214/ΤΒ/82.

7. Την αριθ. 20862/2.8.1985 κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Εθνικής Οικονομίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στους Υφυπουργούς Εθνικής Οικονομίας, (Φ.Ε.Κ. 481/ΤΒ/2.8.1985), αποφασίζουμε :

1. Την προσθήκη στο Β' μέρος του Κώδικα Τροφίμων - Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Επίσημοι μέθοδοι εξέτασης Τροφίμων και Ποτών), Κεφαλαίου Κ και παραγράφου Κ1, με σκοπό τη συμμόρφωση προς την Οδηγία 81/432/ΕΟΚ, και το Παράρτημά της, L 167/6, 24.6.1981, ως εξής :

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Κ

ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΕΤΑΝΑΣΤΕΥΣΗΣ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΠΟΥ ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΑΖΙ ΤΟΥΣ.

Κ1. Προσδιορισμός του βινυλοχλωριδίου που μεταδίδεται στα τρόφιμα από υλικά και αντικείμενα εκ πολυμερών ή συμπολυμερών βινυλοχλωριδίου.

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η μέθοδος επιτρέπει τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας του βινυλοχλωριδίου στα τρόφιμα.

2. ΑΡΧΗ

Ο προσδιορισμός της περιεκτικότητας του βινυλοχλωριδίου στα τρόφιμα πραγματοποιείται με αέρια χρωματογραφία, σύμφωνα με την τεχνική «head space».

3. ΑΝΤΙΔΡΑΣΤΗΡΙΑ

3.1. Βινυλοχλωρίδιο (CV), καθαρότητας μεγαλύτερης του 99,5% (v/v).

3.2. Ν Ν - διμεθυλακεταμίδιο (DMA), απαλλαγμένο ακαθαρσιών που δύνανται να έχουν τον ίδιο χρόνο κατακρατήσεως με το CV ή με το εσωτερικό πρότυπο (3.3) υπό τις συνθήκες της δοκιμής.

3.3. Διαιθυλαιθέρας ή 2 çis -βουτένιο στο DMA (3.2) ως εσωτερικό πρότυπο. Τα εσωτερικά αυτά πρότυπα πρέπει να είναι απαλλαγμένα ακαθαρσιών που δύνανται να έχουν τον ίδιο χρόνο κατακρατήσεως με το CV, υπό τις συνθήκες της δοκιμής.

3.4 Απεσταγμένο ή αφαλατωμένο νερό ισοδύναμης καθαρότητας.

4. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Σημείωση :

Αναφέρονται μόνον τα όργανα ή εξαρτήματα συσκευών ειδικού τύπου ή που ανταποκρίνονται σε ειδικές προδιαγραφές. Οι συνήθεις εργαστηριακές συσκευές και εξοπλισμός θεωρούνται ότι είναι διαθέσιμα.

4.1. Αέριος χρωματογράφος εφοδιασμένος με αυτόματη διάταξη δειγματοληψίας «head space» ή εξοπλισμένος με τις αναγκαίες συσκευές για την ένεση του δείγματος δια χειρός.

4.2. Ανιχνευτής ιοντίζουσας φλόγας ή άλλοι ανιχνευτές αναφερόμενοι στο σημείο 7.

4.3. Στήλη αέριας χρωματογραφίας.

Η στήλη πρέπει να επιτρέπει το διαχωρισμό των κορυφών του αέρα του CV και του εσωτερικού προτύπου, εφ' όσον το τελευταίο χρησιμοποιείται.

Εξάλλου το συνδυασμένο σύστημα 4.2 και 4.3. πρέπει να επιτρέπει το σήμα που λαμβάνεται με τη βοήθεια διαλύματος CV συγκετρώσεως 0.005 mg/littre DMA ή CV συγκεντρώσεως 0,005 mg/Kg DMA να είναι ίσο τουλάχιστον προς το πενταπλάσιο του σήματος λειτουργίας.

4.4. Φιάλες που περιέχουν το δείγμα εφοδιασμένες με διαφράγματα σιλικόνης ή βουτυλοκαουτσούκ.

Η χρησιμοποίηση μεθόδων δειγματοληψίας δια χειρός δύναται να επιφέρει, κατά τη λήψη του δείγματος στο «head space» με σύριγγα, το σχηματισμό μερικού κενού στη φιάλη. Για το λόγο αυτό συνιστάται η χρησιμοποίηση μεγαλυτέρων φιαλών εάν εφαρμόζονται μέθοδοι δια χειρός που δεν επιτρέπουν τη διατήρηση υπό ατμοσφαιρική πίεση των φιαλών προ της λήψεως των δειγμάτων.

4.5. Μικροσύριγγες.

4.6. Αεροστεγείς σύριγγες για τη δειγματοληψία δια χειρός στο «head space».

4.7. Αναλυτικός ζυγός ακριβείας 0,1 mg.

5. ΤΟΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ : Το CV είναι μία ουσία επικίνδυνη η οποία στη θερμοκρασία περιβάλλοντος, παρουσιάζεται υπό μορφή αερίου. Για το λόγο αυτό η παρασκευή των διαλυμάτων πρέπει να πραγματοποιείται σε απαγωγό καλώς εξαεριζόμενο.

Σημείωση :

Να λαμβάνονται όλες οι αναγκαίες προφυλάξεις προς αποφυγή οποιασδήποτε απώλειας CV ή DMA.

Σε περίπτωση χρησιμοποίησης τεχνικών δειγματοληψίας δια χειρός δύνανται να χρησιμοποιείται ένα εσωτερικό πρότυπο (3.3.)

Σε περίπτωση χρησιμοποιήσεως εσωτερικού προτύπου χρησιμοποιείται το ίδιο διάλυμα καθ' όλη την εργασία.

5.1. Παρασκευή του προτύπου διαλύματος CV (διάλυμα Α)

5.1.1. Πυκνό πρότυπο διάλυμα CV συγκεντρώσεως 2000 mg/Kg περίπου.

Ζυγίζεται με προσέγγιση 0,1 mg κατάλληλος υάλινος περιέκτης. Στον περιέκτη αυτόν προστίθεται μια ορισμένη ποσότητα (π.χ. 50 ml) DMA (3.2.) Ξαναζυγίζονται. Προστίθεται στο DMA μία ορισμένη ποσότητα (π.χ. 0,1 g) CV

(3.1) σε υγρή ή αέρια κατάσταση, ενίοντάς το αργά επί του DMA. Το CV δύναται επίσης να εισαχθεί απ'ευθείας μέσα στο DMA, υπό τον όρο ότι θα χρησιμοποιηθεί διάταξη που να επιτρέπει την αποφυγή απωλειών DMA. Ζυγίζεται εκ νέου, με ακρίβεια 0,1 mg. Αναμένομε επί δύο ώρες για την αποκατάσταση ισορροπίας. Αν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί εσωτερικό πρότυπο, αυτό πρέπει να προστίθεται κατά τέτοιο τρόπο ώστε η συγκέντρωση του εσωτερικού προτύπου στο πυκνό διάλυμα CV να είναι η ίδια όπως στο εσωτερικό πρότυπο διάλυμα (3.3.) Το Πρότυπο διάλυμα διατηρείται σε ψυγείο.

5.1.2. Παρασκευή του αραιού προτύπου διαλύματος CV

Ζυγίζεται μία ορισμένη ποσότητα πυκνού προτύπου διαλύματος CV (5.1.1.) και αραιώνεται μέχρι ενός γνωστού όγκου ή μέχρις ενός γνωστού βάρους με DMA (3.2.) ή με εσωτερικό πρότυπο διάλυμα (3.3.) Η συγκέντρωση του ούτω λαμβανομένου αραιού προτύπου διαλύματος (διάλυμα Α) εκφράζεται σε mg/l ή mg/kg αντιστοίχως.

5.1.3. Κατασκευή της καμπύλης αναφοράς με το διάλυμα Α.

Σημείωση :

Η καμπύλη πρέπει να περιλαμβάνει επτά τουλάχιστον ζεύγη σημείων.

Η επαναληψιμότητα των απαντήσεων (1) πρέπει να είναι κατώτερη των 0,002 mg CV/litre ή kg DMA.

Η καμπύλη πρέπει να υπολογίζεται από τα σημεία αυτά με τη μέθοδο των ελαχίστων τετραγώνων, δηλαδή η γραμμή αναγωγής, πρέπει να υπολογίζεται με τη βοήθεια της ακόλουθης εξισώσεως :

$$y = a_i x + a_o$$

στην οποία:

$$a_i = \frac{n\Sigma xy - (\Sigma x)\cdot(\Sigma y)}{n\Sigma x^2 - (\Sigma x)^2}$$

και:

$$a_o = \frac{(\Sigma y)(\Sigma x^2) - (\Sigma x)(\Sigma xy)}{n\Sigma x^2 - (\Sigma x)^2}$$

y = το ύψος ή το εμβαδόν των κορυφών για κάθε προσδιορισμό,
x = η αντίστοιχη συγκέντρωση επί της γραμμής αναγωγής,
n = ο αριθμός των πραγματοποιηθέντων προσδιορισμών ($n \geq 14$).

Η καμπύλη πρέπει να είναι γραμμική: δηλαδή ο τύπος αποκλίσεως (s) των διαφορών μεταξύ των μετρουμένων απαντήσεων (y_i) και της αντίστοιχης τιμής των απαντήσεων που υπολογίζονται από τη γραμμή αναγωγής (z_i) διαιρούμενος δια της μέσης τιμής ($\bar{y}$) όλων των μετρουμένων απαντήσεων δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,07.

Τούτο υπολογίζεται ως εξής: $\frac{s}{\bar{y}} \leq 0{,}07$

([1]) Βλέπε σύσταση ISO DIS 5725 : 1977.

όπου: $$s = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^{n}(y_i - z_i)^2}{n-1}}$$

και: $$\bar{y} = \frac{1}{n}\sum_{i=1}^{n} y_i$$

όπου:
y_i = κάθε μετρούμενη απάντηση,
z_i = η αντίστοιχη τιμή της απαντήσεως (y_i) επί της υπολογιζόμενης γραμμής αναγωγής,
n = $\geq$ 14.

Παρασκευάζονται δύο σειρές από επτά φιάλες (4.4) τουλάχιστον. Προστίθενται σε κάθε φιάλη οι όγκοι του αραιού προτύπου διαλύματος CV (3.1.2) και DMA (3.2) ή του εσωτερικού προτύπου διαλύματος σε DMA (3.3) που είναι αναγκαίοι ώστε η τελική συγκέντρωση σε CV των διαλυμάτων εις διπλούν να είναι κατά προσέγγιση ίση με 0, 0,005 0,110, 0,020, 0,030, 0,040, 0,050 κ.λπ. mg/l ή mg/Kg, DMA και ώστε όλες οι φιάλες να περιέχουν την αυτή ποσότητα διαλύματος. Η ποσότητα του αραιού προτύπου διαλύματος CV (5.1.2) πρέπει να είναι τόση, ώστε η σχέση μεταξύ του ολικού όγκου (ml) του προστεθέντος διαλύματος CV και της ποσότητας DMA (g ή ml) ή του εσωτερικού προτύπου διαλύματος (3.3) να μην υπερβαίνει το 5. Οι φιάλες σφραγίζονται και η εργασία συνεχίζεται όπως περιγράφεται στα σημεία 5.4.2, 5.4.3 και 5.4.5. Κατασκευάζεται διάγραμμα που φέρει ως τεταγμένες τα εμβαδά (ή τα ύψη) των κορυφών CV των δύο σειρών φιαλών ή ακόμη τη σχέση μεταξύ αυτών των εμβαδών (ή υψών) και εκείνων των κορυφών του εσωτερικού προτύπου και ως τετμημένες, τις συγκεντρώσεις CV των δύο σειρών διαλυμάτων.

5.2. Έλεγχος της παρασκευής των προτύπων διαλυμάτων του σημείου 5.1.

5.2.1 Παρασκευή δευτέρου προτύπου διαλύματος CV (διάλυμα Β)

Επαναλαμβάνεται η εργασία που περιγράφεται στα σημεία 5.1.1. και 5.1.2. για να ληφθεί ένα δεύτερο αραιό πρότυπο διάλυμα συγκεντρώσεως ίσης με 0,02 mg CV/l ή0,02 mg CV/Kg DMA ή εσωτερικού προτύπου διαλύματος. Προσθήκη του διαλύματος αυτού σε δύο φιάλες (4.4). Οι φιάλες σφραγίζονται και η εργασία συνεχίζεται όπως περιγράφεται στη σημεία 5.4.2, 5.4.3 και 5.4.5.

5.2.2. Έλεγχος του διαλύματος Α

Άν ο μέσος όρος των δύο προσδιορισμών, με αέρια χρωματογραφία, του διαλύματος Β (βλέπε σημείο 5.2.1) δεν διαφέρει περισσότερο του 5% από το αντίστοιχο σημείο της καμπύλης αναφοράς που λαμβάνεται στο σημείο 5.1.3., τότε το διάλυμα Α γίνεται αποδεκτό. Αν η διαφορά είναι μεγαλύτερη του 5%, απορρίπτονται όλα τα διαλύματα που λαμβάνονται στα σημεία 5.1 και 5.2 και επαναλαμβάνεται η εργασία εξ αρχής.

5.3. Κατασκευή της καμπύλης «προσθήκης»

Σημείωση :

Η καμπύλη πρέπει να περιλαμβάνει επτά τουλάχιστον ζεύγη σημείων.

Η καμπύλη πρέπει να υπολογίζεται από τα σημεία αυτά με τη μέθοδο των ελαχίστων τετραγώνων (βλέπε σημείο 5.1.3. τρίτη παύλα).

Η καμπύλη πρέπει να είναι γραμμική : δηλαδή ο τύπος αποκίλσεως (s) των διαφορών μεταξύ των μετρουμένων απαντήσεων (y1) και της αντίστοιχης τιμής των απαντήσεων, που υπολογίζονται από τη γραμμή αναγωγής (z1) διαιρούμενος δια της μέσης τιμής (y) όλων των μετρουμένων απαντήσεων δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,07 (βλέπε σημείο 5.1.3 τέταρτη παύλα).

5.3.1. Παρασκευή του δείγματος.

Το προς ανάλυση δείγμα τροφίμων πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του τροφίμου του οποίου ζητείται η ανάλυση. Συνεπώς, το τρόφιμο, προ της δειγματοληψίας πρέπει να ομοιογενοποιηθεί ή να αναχθεί σε μικρά τεμάχια και εν συνεχεία να ομοιογενοποιηθεί.

5.3.2. Τρόπος εργασίας

Λαμβάνονται δύο σειρές επτά τουλάχιστον φιαλών (4.4). Προστίθεται σε κάθε φιάλη ποσότητα όχι κατώτερη των 5 g του δείγματος που λαμβάνεται από το υπό εξέταση τρόφιμο (βλέπε σημείο 5.3.1.) Προσοχή ώστε σε κάθε φιάλη να έχει προστεθεί ίση ποσότητα. Η φιάλη κλείνεται αμέσως. Προσθήκη σε κάθε φιάλη, για κάθε γραμμάριο δείγματος ενός ml κατά προτίμηση, απεσταγμένου νερού ή αφαλατωμένου νερού, τουλάχιστον ισοδύναμης καθαρότητας, ή άν είναι απαραίτητο, κατάλληλου διαλύτη. Σημείωση (για ομοιογενή τρόφιμα η προσθήκη απεσταγμένου ή αφαλατωμένου νερού δεν είναι απαραίτητη). Προστίθενται, σε κάθε φιάλη, όγκοι αραιού προτύπου διαλύματος CV (5.1.2) που περιέχει το εσωτερικό πρότυπο (3.3) άν αυτό θεωρείται χρήσιμο, έτσι ώστε οι συγκεντρώσεις του CV, που προστίθεται στις φιάλες να ισούται προς 0,005, 0,010 0,020, 0,030, 0040 0, 050 κ.λπ. mg/kg τροφίμων. Προσοχή, ώστε σε κάθε φιάλη ο συνολικός όγκος DMA ή DMA, που περιέχει εσωτερικό πρότυπο (3.3) να

είναι ο ίδιος. Η ποσότητα αραιού προτύπου διαλύματος CV (5.1.2.) και πρόσθετου DMA όπου χρησιμοποιείται πρέπει να είναι τόση ώστε η σχέση μεταξύ του ολικού όγκου (μl) των διαλυμάτων αυτών και της ποσότητας (g) του τροφίμου που περιέχεται στη φιάλη, να είναι όσο το δυνατό μικρότερη, αλλά όχι μεγαλύτερη του 5, και να είναι η ίδια σε όλες τις φιάλες. Οι φιάλες σφραγίζονται και συνεχίζεται η εργασία όπως περιγράφεται στο σημείο 5.4.

5.4. Προσδιορισμός με αέρια χρωματογραφία.

5.4.1. Οι φιάλες ανακινούνται αποφεύγοντας την επαφή μεταξύ του περιεχομένου υγρού και του διαγράμματος (4.4) ώστε να ληφθεί όσο το δυνατόν ομοιογενέστερο διάλυμα ή εναιώρημα των δειγμάτων του τροφίμου.

5.4.2. Τοποθετούται δια διάστημα δύο ωρών, όλες οι σφραγισμένες φιάλες (5.2 και 5.3.) σε υδρόλουτρο $60^0 \pm 1^0$ C για την αποκατάσταση ισορροπίας. Άν είναι απαραίτητο, ανακινούνται εκ νέου.

5.4.3. Λαμβάνεται δείγμα από το «head space της φιάλης. Όταν χρησιμοποιείται η τεχνική δειγματοληψίας δια χειρός, πρέπει να επιδιώκεται η λήψη αναπαραγώγιμου δείγματος (βλέπε σημείο 4.4.) Η σύριγγα πρέπει ιδίως να προθερμαίνεται μέχρι τη θερμοκρασία του δείγματος. Μετρείται το εμβαδόν (ή το ύψος) των κορυφών του CV και του εσωτερικού προτύπου, εφ όσον έχει χρησιμοποιηθεί το τελευταίο αυτό.

5.4.4. Κατασκευάζεται διάγραμμα που φέρει ως τεταγμένες τα εμβαδά (ή τα ύψη) των κορυφών CV ή τη σχέση μεταξύ των εμβαδών (ή υψών) των κορυφών CV και των εμβαδών (ή υψών) των κορυφών του εσωτερικού προτύπου, και ως τετμημένες τις ποσότητες του προστεθέντος CV (mg) που αναφέρονται στις ποσότητες του δείγματος του τροφίμου που έχουν ζυγισθεί σε κάθε φιάλη (kg) Προσδιορίζεται το σημείο τομής με την τετμημένη. Η τιμή που λαμβάνεται κατ' αυτό τον τρόπο, αντιστοιχεί προς τη συγκέντρωση του CV στο υπό εξέταση δείγμα τροφίμου.

5.4.5. Απομακρύνεται από τη στήλη (4.3) η περίσσεια DMA με τη βοήθεια κατάλληλης μεθόδου, αμέσως μόλις εμφανισθούν στο χρωματογράφημα οι κορυφές του DMA.

6. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Το υπό εξέταση CV που μεταδίδεται στα τρόφιμα από υλικά και αντικείμενα, εκφραζόμενο σε mg/Kg, ορίζεται ως ο μέσος όρος των δύο προσδιορισμών (βλέπε σημείο 5.4) υπό την προϋπόθεση ότι πληρούται το κριτήριο της επαναληψιμότητας (σημείο 8).

7. ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΕ CV

Σε περίπτωση που το CV, το οποίο μεταδίδεται στα τρόφιμα από υλικά και αντικείμενα, όπως υπολογίζεται στο σημείο 6, υπερβαίνει το κριτήριο που καθορίζεται στο άρθρο 2 παράγραφος 2 της οδηγίας 78/142/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 30ης Ιανουαρίου 1978, οι λαμβανόμενες τιμές από καθέναν από τους δύο προσδιορισμούς (5.4) πρέπει να επαληθεύονται με τη βοήθεια μιας από τις ακόλουθες μεθόδους :

i) χρησιμοποιώντας μία τουλάχιστον άλλη στήλη (4.3) με στατική φάση διαφορετικής πολικότητας. Η εργασία αυτή συνεχίζεται μέχρι λήψεως χρωματογραφήματος στο οποίο δεν εμφανίζεται καμία παρεμβολή μεταξύ των κορυφών του CV ή και των κορυφών που αντιστοιχούν στο εσωτερικό πρότυπο, και των συστατικών του δείγματος του τροφίμου.

ii) χρησιμοποιώντας άλλους ανιχνευτές, π.χ. ανιχνευτή μικροηλεκτρολυτικής αγωγιμότητας

iii) Χρησιμοποιώντας φασματογραφία μάζας. Στην περίπτωση αυτή, αν βρίσκονται μοριακά ιόντα, με λόγο m/e (parent mass) 62 και 64 σε αναλογία 3 :1, μπορεί να θεωρηθεί ότι αυτό επιβεβαιώνει με μεγάλη πιθανότητα την παρουσία του CV. Σε περίπτωση αμφιβολιών, πρέπει να ελεγχθεί όλο το φάσμα μάζας.

8. ΕΠΑΝΑΛΗΨΙΜΟΤΗΤΑ

Η διαφορά μεταξύ των αποτελεσμάτων δύο παραλλήλων προσδιορισμών (5.4.) που διεξάγονται ταυτόχρονα ή αμέσως ο ένας μετά τον άλλο, στο ίδιο δείγμα, από τον ίδιο αναλυτή και υπό τις ίδιες συνθήκες, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 0,003 mg CV/Kg τροφίμου.

2. Την κατάργηση της απόφασης ΑΧΣ 87/79, Φ.Ε.Κ. 362/79Β' και συμπλήρωσή της παρ. 2 του άρθρου 27 του Κώδικα τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής χρήσης με παράγραφο (στ) ως εξής :

στ) Η περιεκτικότητα σε μονεμερές βινυλοχλωρίδιο των υλικών και αντικειμένων εξ πολυμερών ή συμπολυμερών βινυλοχλωριδίου που πρόκειται να έλθουν ή έχουν έλθει σε επαφή με τρόφιμα, δεν πρέπει να είναι ανώτερα του ενός χιλιοστογράμμου ανά χιλιόγραμμο ετοίμου προϊόντος.

Τα παραπάνω υλικά και αντικείμενα πρέπει να μη μεταφέρουν στα τρόφιμα με τα οποία είναι ή έχουν έλθει σε επαφή ανιχνεύσιμο ποσότητα μονομερούς βινυλοχλωριδίου, του ορίου ανιχνεύσεως καθοριζομένου σε 0,01 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο.

3. Στο Β' Μέρος του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής χρήσης (Επίσημοι μέθοδοι εξετάσεως Τροφίμων και Ποτών), το εδάφιο (α) της παραγράφου Α6 του Κεφαλαίου Α, γίνεται :

α) Αι γενικαί μέθοδοι εξετάσεώς των Κεφαλαίων Β, Γ, Δ και Κ, ών η εφαρμογή επεκτείνεται εις άπαντα τα είδη τροφίμων, ...

Συνεδρίαση : 29 Οκτωβρίου 1985

Ο Πρόεδρος — Ο Γραμματέας
ΣΤ. ΧΑΤΖΗΓΙΑΝΝΑΚΟΣ — ΧΑΡ. ΧΑΜΑΙΔΗΣ

Τα Μέλη
ΖΩΗ - ΞΕΝΑΚΗ ΒΑΡΛΑ, ΕΥΑΓΓ. ΤΣΙΓΑΡΙΔΑΣ
ΑΝΔΡ. ΚΑΦΕΤΖΟΠΟΥΛΟΣ ΔΙΟΝ. ΦΡΑΓΚΑΤΟΣ
ΑΘΑΝ. ΚΟΥΤΙΝΑΣ

Εγκρίνουμε την παραπάνω απόφαση του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου, καθώς και τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβέρνησης, και ορίζουμε ότι θα αρχίσει η ισχύς της από την ημέρα που θα δημοσιευθεί.

Αθήνα, 15 Ιανουαρίου 1985

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΥΦ)ΓΟΣ ΕΘΝ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ — ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΓΙΑΝΝΟΣ ΠΑΠΑΝΤΩΝΙΟΥ — ΔΗΜ. ΤΣΟΒΟΛΑΣ

ΕΜΠΟΡΙΟΥ
ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΑΚΡΙΤΙΔΗΣ

Αριθ. 2206/85 (6)

Αντικατάσταση του άρθρου 11 του Κ.Τ. σε συμμόρφωση προς την Οδηγία 79/112/ΕΟΚ «σχετικά με την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή καθώς επίσης και τη διαφήμισή τους».

ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΚΡΑΤΟΥΣ
ΑΝΩΤΑΤΟ ΧΗΜΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Έχοντας υπόψη :

1. Το έγγραφο του Γενικού Χημείου του κράτους αρ. 23097/3345/85, ΣΧΕΤ. 13879/2774/84.

2. Το εδάφιο δ της παρ. 8 του άρθρου 6 του Νόμου 4328/1929 «περί συστάσεως του Γενικού Χημείου του Κράτους, όπως τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε με τον ΑΝ 754/1937» (αρ. 3 παρ. 2 και 3).

3. Το άρθρο 4 του Διατάγματος της 31ης Οκτωβρίου 1929 «περί κανονισμού της λειτουργίας και των εργασιών του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου».

4. Το Νόμο 115/1975 «περί τροποποιήσεως διατάξεων τινων του Ν. 4328/1929».

5. Την απόφαση των Υπουργών Προεδρίας και Οικονομικών για αναμόρφωση συλλογικών οργάνων Γνωμοδοτικής και Αποφασιστικής αρμοδιότητας του Υπ. Οικονομικών, αρ. 0.208/181, ΦΕΚ 214/ΤΒ/82.

6. Το άρθρο 1 παρ. 1 και 3 του Ν. 1338/83 «Εφαρμογή του κοινοτικού δικαίου» ΦΕΚ 34/Α/17.3.83 όπως ο Νόμος αυτός τροποποιήθηκε από το άρθρο 6 του Ν. 1440/84 «Συμμετοχή της Ελλάδας στο κεφάλαιο, στα αποθεματικά και στις προβλέψεις της Ευρωπαϊκής Τράπεζας Επενδύσεων, στο Κεφάλαιο της Ευρωπαϊκής Κοινότητας Άνθρακος και Χάλυβος και του Οργανισμού Εφοδιασμού ΕΥΡΑΤΟΜ» ΦΕΚ 70/Α/21.5.85.

7. Την υπ' αρ. 20862/2.8.85 κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Εθνικής Οικονομίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στους Υφυπουργούς Εθνικής Οικονομίας (ΦΕΚ 481/ΤΒ/2.8.85), αποφασίζουμε :

Εγκρίνουμε την αντικατάσταση του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, με σκοπό τη συμμόρφωση προς την Οδηγία 79/112/ΕΟΚ, ΕΕ 03/024/σελ. 33, ως εξής :

Άρθρο 11.

«Επισήμανση προσυσκευασμένων τροφίμων»

1. α) Το άρθρο αυτό αφορά την επισήμανη των τροφίμων που προορίζονται να διατεθούν όπως έχουν στον τελικό καταναλωτή καθώς και περιπτώσεις αναφερόμενες στην παρουσίαση και διαφήμιση αυτών. Το παρόν άρθρο εφαρμόζεται επίσης σε τρόφιμα που προορίζονται να διατεθούν σε εστιατόρια, νοσοκομεία, καντίνες και άλλες παρόμοιες μονάδες ομαδικής εστίασης.

β) Κατά την έννοια του άρθρου αυτού νοούνται ως :

ι) Επισήμανση : Οι ενδείξεις, τα εμπορικά ή βιομηχανικά σήματα, οι εικόνες ή τα σύμβολα που αναφέρονται σ' ένα τρόφιμο και εμφανίζονται πάνω σε κάθε συσκευασία, έγγραφο, πινακίδα, ετικέττα, δακτύλιο ή περιλαίμιο που συνοδεύουν το τρόφιμο αυτό.

ιι) Προσυσκευασμένο τρόφιμο : η μονάδα πώλησης που προορίζεται να παρουσιαστεί όπως έχει στον τελικό καταναλωτή και που αποτελείται από ένα τρόφιμο και τη συσκευασία, στην οποία έχει συσκευασθεί πριν από την προσφορά του προς πώληση, εφόσον η συσκευασία αυτή το καλύπτει ολικά ή μερικά, αλλά πάντα κατά τρόπο, ώστε το περιεχόμενο να μη μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς να υποστεί και η συσκευασία άνοιγμα ή μεταβολή.

2. α) Η επισήμανση και ο τρόπος που γίνεται αυτή δεν πρέπει :

ι) Να είναι τέτοιας φύσης που να οδηγούν σε πλάνη τον καταναλωτή, ιδιαίτερα :

- Όσον αφορά τα χαρακτηριστικά του τροφίμου και ιδίως τη φύση, την ταυτότητα, τις ιδιότητες, τη σύνθεση, την ποσότητα, τη διατηρησιμότητα, τον τόπο παραγωγής ή προέλευσης, τον τρόπο παρασκευής ή λήψης.

- Να αποδίδουν στο τρόφιμο δράση ή ιδιότητες που δεν έχει.

- Να παρουσιάζουν ότι ένα τρόφιμο έχει ιδιαίτερη χαρακτηριστικά ενώ αυτά τα ίδια χαρακτηριστικά έχουν όλα τα παρόμοια τρόφιμα.

ιι) Να αποδίδουν στο τρόφιμο ιδιότητες πρόληψης αγωγής ή θεραπείας ασθενειών ή να τις υπονοούν, με την επιφύλαξη των διατάξεων που εφαρμόζονται για τα τρόφιμα που προορίζονται για ειδική διατροφή και τα μεταλλικά νερά.

β) Οι απαγορεύσεις ή περιορισμοί που προβλέπονται στο προηγούμενο εδάφιο (α) εφαρμόζονται επίσης και στην παρουσίαση των τροφίμων και ιδιαίτερα στο σχήμα ή στη μορφή που τους έχει δοθεί, στην συσκευασία, στο χρησιμοποιούμενο υλικό συσκευασίας, στον τρόπο που διατίθενται καθώς και στο χώρο που εκτίθενται και στη διαφήμιση.

3. α) Οι μόνες ενδείξεις που περιλαμβάνονται υποχρεωτικά στην επισήμανση των τροφίμων, με τους όρους και με την επιφύλαξη των παρεκκλίσεων που προβλέπονται στο εδ. γ της παρ. αυτής και στις παραγράφους 4 έως και 2 είναι :

ι) Η ονομασία πώλησης.

ιι) Ο κατάλογος των συστατικών.

ιιι) Η καθαρή ποσότητα, γιά τα προσυσκευασμένα τρόφιμα.

ιν) Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

ν) Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης.

νι) Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκαταστημένου σε κράτος μέλος της ΕΟΚ.

νιι) Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης στην περίπτωση που η παράλειψη μπορεί να οηγήσει σε πλάνη τον καταναλωτή ως προς τον πραγματικό τόπο παραγωγής ή προέλευσης του τροφίμου.

νιιι) Οδηγίες χρήσης στην περίπτωση που η παράλειψή τους δεν επιτρέπει τη σωστή χρήση του τροφίμου.

β) Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου δεν επηρεάζουν άλλες ακριβέστερες ή γενικότερες σχετικές με τη Μετρολογία.

γ) Διατάξεις που εφαρμόζονται για καθορισμένα τρόφιμα και όχι για όλα μπορεί να προβλέπουν και άλλες υποχρεωτικές ενδείξεις πέρα από αυτές των εδαφίων (α) και (β) της παρούσης παραγράφου.

4. α) Ονομασία πώλησης τροφίμου είναι η ονομασία που προβλέπεται από τις κείμενες διατάξεις και, όταν δεν προβλέπεται, το καθιερωμένο από τη συνήθεια όνομα στο κράτος όπου πραγματοποιείται η πώληση στον τελικό καταναλωτή ή μια περιγραφή του τροφίμου και, άν είναι αναγκαίο, της χρήσης του, τόσο σαφής, ώστε να επιτρέπει στον αγοραστή να γνωρίζει την πραγματική φύση του και να το διακρίνει από προϊόντα με τα οποία θα μπορούσε να τα συγχέει.

β) Η ονομασία πώλησης δεν μπορεί να υποκατασταθεί από εμπορικό ή βιομηχανικό σήμα ή από εμπορική ονομασία.

γ) Η ονομασία πώλησης πρέπει να περιλαμβάνει ή να συνοδεύεται από ένδειξη της φυσικής κατάστασης του τροφίμου ή της ειδικής επεξεργασίας που έχει υποστεί (π.χ. σε σκόνη, λυοφιλιωμένο, καταψυγμένο, συμπυκνωμένο, καπνιστό), στην περίπτωση που παράλειψη της ένδειξης αυτής θα μπορούσε να προκαλέσει σύγχυση στον αγοραστή.

5. α) Η αναγραφή των συστατικών πρέπει να γίνεται σύμφωνα με την παράγραφο αυτή και τα παραρτήματα του παρόντος άρθρου.

β) Αναγραφή των συστατικών δεν απαιτείται :

ι) στα νωπά φρούτα ή λαχανικά, που δεν έχουν αποφλοιωθεί, κοπεί ή υποστεί παρόμοια επεξεργασία. Σ' αυτό περιλαμβάνονται και οι πατάτες.

ιι) στα αεριούχα νερά που η ονομασία τους φανερώνει το χαρακτηριστικό αυτό.

ιιι) στο ξύδι ζύμωσης που προέρχεται αποκλειστικά από ένα μόνο βασικό προϊόν και εφόσον δεν έχουν προστεθεί άλλα συστατικά.

ιν) στα τυριά

στο βούτυρο

στα είδη γάλακτος και αφρογάλακτος που έχουν υποστεί ζύμωση, εφόσον έχουν προστεθεί συστατικά προερχόμενα μόνον από γάλα, ένζυμα και καλλιέργειες μικροοργανισμών που είναι αναγκαία για την παραγωγή τους. Επίσης δεν απαιτείται η αναγραφή του άλατος του αναγκαίου στην παραγωγή των τυριών με εξαίρεση των νωπών τυρών και των τετηγμένων.

ν) στα προϊόντα που αποτελούνται από ένα μόνο συστατικό.

γ) Ως «συστατικό» νοείται κάθε ουσία, περιλαμβανομένων και των προσθέτων, που χρησιμοποιείται στην παραγωγή ή την παρασκευή ενός τροφίμου και συνεχίζει να υπάρχει στο τελικό προϊόν έστω και σε τροποποιημένη μορφή.

Όταν ένα συστατικό τροφίμου έχει παρασκευαστεί από περισσότερα συστατικά αυτά θεωρούνται συστατικά του τροφίμου.

Δεν θεωρούνται συστατικά :

ι) Οι ύλες που αποτελούν ένα συστατικό, που είχαν προσωρινά αφαιρεθεί κατά τη διαδικασία παρασκευής και έχουν επαναπροστεθεί σε ποσότητα που δεν υπερβαίνει την αρχική.

ιι) Τα πρόσθετα :

που η παρουσία τους σ' ένα τρόφιμο οφείλεται αποκλειστικά στο ότι περιείχοντο σ' ένα ή περισσότερα συστατικά

του τροφίμου και με την επιφύλαξη ότι δεν θα εξυπηρετούν πλέον κανόνα τεχνολογικό σκοπό στο τελικό προϊόν.

που χρησιμοποιούνται ως βοηθητικά μέσα της τεχνολογίας.

ιιι) Οι ουσίες που χρησιμοποιούνται στις αναγκαίες ποσότητες ως διαλύτες ή φορείς προσθέτων και αρωμάτων.

δ) Ο κατάλογος των συστατικών περιλαμβάνει όλα τα συστατικά του τροφίμου κατά σειρά ελαττούμενης κατά βάρος περιεκτικότητας κατά τη στιγμή της χρησιμοποίησής τους στην παρασκευή του τροφίμου. Του καταλόγου προηγείται κατάλληλη ένδειξη που περιλαμβάνει τη λέξη «συστατικά».

Εν τούτοις :

Το πρόσθετο νερό και τα πτητικά συστατικά αναγράφονται κατά σειρά περιεκτικότητας στο τελικό προϊόν. Το πρόσθετο νερό σ' ένα τρόφιμο προσδιορίζεται, αν αφαιρέσουμε από την ολική ποσότητα του τελικού προϊόντος την ολική ποσότητα των άλλων συστατικών που έχουν χρησιμοποιηθεί.

Η ποσότητα αυτή μπορεί να μη λαμβάνεται υπόψη, αν δεν υπερβαίνει κατά βάρος το 5% του τελικού προϊόντος.

Τα συστατικά που έχουν χρησιμοποιηθεί σε συμπυκνωμένη ή αφυδατωμένη μορφή και ανασυσταθεί κατά τη διάρκεια της παρασκευής μπορεί να αναγράφονται κατά σειρά περιεκτικότητας πριν από τη συμπύκνωση ή αφυδάτωσή τους.

Στην περίπτωση συμπυκνωμένων ή αφυδατωμένων τροφίμων, στα οποία πρέπει να προστεθεί νερό τα συστατικά μπορεί να αναγράφονται κατά σειρά κατιούσας περιεκτικότητας στο ανασυσταθέν προϊόν, με την προϋπόθεση ότι ο κατάλογος των συστατικών θα συνοδεύεται από μία ένδειξη όπως, «συστατικά ανασυσταθέντος προϊόντος» ή «συστατικά προϊόντος έτοιμου προς κατανάλωση».

Στην περίπτωση μιγμάτων φρούτων ή λαχανικών, στα οποία κανένα δεν υπερτερεί σημαντικά κατά βάρος, τα συστατικά αυτά μπορεί να αναγράφονται με οποιαδήποτε σειρά με την προϋπόθεση ότι ο κατάλογος των συστατικών θα συνοδεύεται από ένδειξη όπως «σε ποικίλη αναλογία».

Στην περίπτωση μιγμάτων μπαχαρικών ή αρωματικών φυτών, στα οποία κανένα δεν υπερτερεί σημαντικά κατά βάρος, τα συστατικά αυτά μπορεί να αναγράφονται με οποιαδήποτε σειρά, με την προυπόθεση ότι ο κατάλογος των συστατικών θα συνοδεύεται από ένδειξη όπως «σε ποικίλη αναλογία».

Τα συστατικά αναφέρονται, με την ειδική ονομασία σύμφωνα με τους όρους, που προβλέπονται στην παράγραφο 4 του παρόντος άρθρου. Εν τούτοις.

Τα συστατικά που ανήκουν σε μια από τις κατηγορίες του Παραρτήματος 1 που προσαρτάται στο άρθρο αυτό και που αποτελούν στοιχεία ενός άλλου τροφίμου, μπορεί να αναφέρονται μόνο με την ονομασία της κατηγορίας αυτής.

Τα συστατικά, που ανήκουν σε μια από τις κατηγορίες του Παραρτήματος 2, που προσαρτάται στο άρθρο αυτό, αναφέρονται υποχρεωτικά με την ονομασία της κατηγορίας ακολουθούμενη από την ειδική ονομασία ή τον αριθμό ΕΟΚ. Στην περίπτωση που συστατικό ανήκει σε περισσότερες κατηγορίες, αναφέρεται εκείνη που αντιστοιχεί στην κύρια χρήση του στο τρόφιμο αυτό.

Οι αρωματικές ύλες αναγράφονται σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων.

ε) Για ορισμένα τρόφιμα είναι δυνατό να καθοριστεί ότι ένα ή περισσότερα συστατικά πρέπει να συνοδεύουν την ονομασία πώλησης.

στ) Στην περίπτωση ενός συστατικού που αποτελείται από περισσότερα συστατικά το σύνθετο συστατικό μπορεί να αναγράφεται στον κατάλογο των συστατικών με την ονομασία του, εφόσον αυτή προβλέπεται από τη νομοθεσία ή έχει καθιερωθεί από τη συνήθεια, κατά σειρά κατιούσας περιεκτικότητος, με την υποχρέωση να ακολουθείται αμέσως από τις ονομασίες των συστατικών του.

Η υποχρέωση αυτή δεν ισχύει :

ι) Όταν το σύνθετο συστατικό αποτελεί λιγότερο από 25% του τελικού προϊόντος. Η εξαίρεση αυτή δεν ισχύει για τα πρόσθετα με την επιφύλαξη του εδάφ. γ, σημεία Ι, ΙΙ, ΙΙΙ.

ιι) Όταν το σύνθετο συστατικό είναι τρόφιμο για το οποίο δεν απαιτείται κατάλογος συστατικών.

ζ) Κατά παρέκκλιση του εδαφίου δ, η ένδειξη για το περιεχόμενο νερό δεν απαιτείται :

ι) Όταν το νερό χρησιμοποιήθηκε κατά τη διαδικασία παραγωγής αποκλειστικά για να επιτρέψει την ανασύσταση στην αρχική του μορφή ενός συστατικού που χρησιμοποιήθηκε σε συμπυκνωμένη ή αφυδατωμένη μορφή.

ιι) Στην περίπτωση υγρού επικάλυψης, που κανονικά δεν καταναλώνεται.

6. α) Αν η επισήμανση τροφίμου δίνει έμφαση στην παρουσία ή στη χαμηλή περιεκτικότητα ενός ή περισσοτέρων συστατικών, που είναι ουσιώδη για τις χαρακτηριστικές ιδιότητες του τροφίμου ή αν η ονομασία αυτού του τροφίμου οδηγεί στο ίδιο αποτέλεσμα, πρέπει κατά περίπτωση να δηλώνεται το ελάχιστο ή μέγιστο ποσοστό, εκφρασμένο επί τοις εκατό. Η ένδειξη αυτή αναγράφεται είτε αμέσως μετά την ονομασία πώλησης του τροφίμου είτε στον κατάλογο των συστατικών σε συσχετικό με το συστατικό αυτό.

Είναι δυνατόν η περιεκτικότητα σε ορισμένα συστατικά να εκφράζεται σε απόλυτες τιμές.

Πάντως απαγορεύεται η επί της συσκευασίας αναγραφή κάθε ένδειξης ισοδύναμης προς τις φράσεις «Χωρίς τεχνητά χρώματα». «Χωρίς συντηρητικά» κλπ για το μόνο λόγο ότι τέτοιες πρόσθετες ύλες δεν έχουν προστεθεί για αντίστοιχο σκοπό στο συσκευασμένο τρόφιμο εκτός αν μπορεί να αποδειχθεί και τεμηριωθεί ότι και όλες οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν δεν περιέχουν τέτοια πρόσθετα ούτε ως υπολείμματα φυτοφαρμάκων, βιομηχανικών κατεργασιών κλπ.

β) Οι διατάξεις του εδαφίου α δεν εφαρμόζονται :

ι) Στην περίπτωση επισήμανσης που χαρακτηρίζει ένα τρόφιμο σύμφωνα με το εδάφιο α' της παραγράφου 4, ή που απαιτείται από τις διατάξεις που ισχύουν για ορισμένα τρόφιμα.

ιι) Στην περίπτωση συστατικών που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά σε μικρές ποσότητες για αρωματισμό.

7. α) Η καθαρή ποσότητα των προσυσκευασμένων τροφίμων εκφράζεται :

ι) σε μονάδες όγκου για τα υγρά

ιι) σε μονάδες μάζας για τα υπόλοιπα προϊόντα χρησιμοποιώντας κατά περίπτωση το λίτρο, εκατόλιτρο, χιλιοστόλιτρο ή το χιλιόγραμμο και το γραμμάριο.

β) ι) Όταν προβλέπεται η αναγραφή της ποσότητας με ορισμένο τύπο (π.χ. ονομαστική, ελάχιστη, μέση ποσότητα) η ένδειξη αυτή είναι η καθαρή ποσότητα περιεχομένου σύμφωνα με την έννοια του άρθρου αυτού.

ιι) Όταν μία προσυσκευασία αποτελείται από δύο ή περισσότερες αυτοτελείς προσυσκευασίες, που περιέχουν την ίδια ποσότητα του ίδιου προϊόντος, η ένδειξη της καθαρής ποσότητας δίνεται με αναγραφή της καθαρής ποσότητας κάθε αυτοτελούς συσκευασίας και του ολικού αριθμού τους. Οι ενδείξεις αυτές δεν είναι υποχρεωτικές, όταν είναι δυνατό να φαίνεται καθαρά και να μετριέται εύκολα απ' έξω ο συνολικός αριθμός των αυτοτελών συσκευασιών και όταν μία τουλάχιστον ένδειξη της καθαρής ποσότητας, που περιέχεται σε κάθε αυτοτελή συσκευασία φαίνεται καθαρά απ' έξω.

ιιι) Όταν μία προσυσκευασία αποτελείται από δύο ή περισσότερες αυτοτελείς συσκευασίες που δεν θεωρούνται μονάδες πώλησης, η ένδειξη της καθαρής ποσότητας δίνεται με αναγραφή της ολικής καθαρής ποσότητας και του ολικού αριθμού των αυτοτελών συσκευασιών.

γ) Στην περίπτωση τροφίμων που συνήθως πωλούνται

με το κομμάτι, η ένδειξη της καθαρής ποσότητας δεν είναι υποχρεωτική μόνον εφόσον ο αριθμός των κομματιών φαίνεται καθαρά και μετριέται εύκολα απ' έξω ή εφόσον αναγράφεται στην επισήμανση.

δ) Όταν ένα στερεό τρόφιμο διατίθεται μέσα σε υγρό επικάλυψης, στην επισήμανση αναγράφεται και το καθαρό στραγγισμένο βάρος του τροφίμου αυτού.

Υγρό επικάλυψης, κατά την έννοια της παραγράφου αυτής, είναι καθένα από τα κατωτέρω προϊόντα, μόνο σε μίγμα μεταξύ τους εφόσον αποτελεί απλή προσθήκη σε σχέση με τα βασικά στοιχεία του παρασκευάσματος και κατά συνέπεια δεν αποτελεί αποφασιστικό στοιχείο για την αγορά του νερό, αλατόνερο, άλμη, ξύδι, υδατικά διαλύματα ζαχάρων, χυμοί φρούτων ή λαχανικώνστην περίπτωση φρούτων ή λαχανικών σε κονσέρβα.

ε) Στις περιπτώσεις που ο Κώδικας Τροφίμων ή σχετικές Αγορανομικές Διατάξεις ορίζουν επακριβώς τους επιτρεπομένους τύπους συσκευασίας, όσον αφορά στα πολλαπλάσια του γραμμαρίου ή του χιλιογράμμου, τυχόν διατιθέμενο στην κατανάλωση τρόφιμο (κατόπιν σχετικής έγκρισης) σε συσκευασία που περιέχει ποσότητα διαφορετική από εκείνη των τυποποιημένων (τρόφιμα συσκευαζόμενα προς εξαγωγή ή εισαγόμενα εκ εξωτερικού) πρέπει ναεκτίθεται και να προσφέρεται γενικά στον καταναλωτή κατά τρόπο που εξασφαλίζει σε αυτόν τη δυνατότητα σύγκρισης των τιμών προς εκείνες ομοειδών τροφίμων που προσφέρονται σε τυποποιημένες συσκευασίες (π.χ. με κατάλληλη πινακίδα που έχει αναρτηθεί στο αντίστοιχο σημείο και δείχνει το καθαρό βάρος κάθε συσκευασίας σε γραμμάρια ή χιλιόγραμμα και την ανά χιλιόγραμμο τιμή του τροφίμου ή με οποιοδήποτε άλλο τρόπο).

στ) Η ένδειξη της καθαρής ποσότητας δεν είναι υποχρεωτική για τα τρόφιμα :

ι) τα οποία υπόκεινται σε σημαντικές απώλειες του όγκου ή της μάζας τους και πωλούνται με το κομμάτι ή ζυγίζονται παρουσία του αγοραστή.

ιι) των οποίων η καθαρή ποσότητα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ή 5 χιλιοστόλιτρα. Η διάταξη αυτή δεν εφαρμόζεται στην περίπτωση μπαχαρικών και αρωματικών φυτών.

8. α) Χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας τροφίμου είναι η χρονολογία, μέχρι την οποία το τρόφιμο αυτό διατηρεί τις ιδιαίτερες ιδιότητές του σε ενδεδειγμένες συνθήκες συντήρησης. Η χρονολογία αυτή αναγράφεται σύμφωνα με την παράγραφο αυτή.

β) Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας αναγράφεται :

ι) «αναλωση κατά προτίμηση πριν από...« εφόσον περιλαμβάνεται η ημερομηνία.

ιι) «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος...» σε οποιαδήποτε άλλη περίπτωση.

Εν τούτοις για μερικά πολύ ευαλλοίωτα από μικροβιολογική άποψη τρόφιμα, απαιτείται να αναγράφεται η ένδειξη ως έξής : «ανάλωση πριν από...».

γ) Οι ενδείξεις που προβλέπονται στο προηγούμενο εδάφιο συνοδεύονται :

ι) είτε από την ίδια τη χρονολογία.

ιι) είτε από ένδειξη του σημείου, όπου η χρονολογία αυτή αναγράφεται.

Σε περίπτωση ανάγκης, οι ενδείξεις αυτές συμπληρώνονται με αναγραφή των συνθηκών διατήρησης, των οποίων η τήρηση εξασφαλίζει την αναγραφόμενη διατηρησιμότητα.

δ) Η χρονολογία αποτελείται από την ένδειξη, ευκρινώς και με τη σειρά, της ημέρας του μήνα και του έτους.

Εν τούτοις για τρόφιμα :

ι) Με διατηρησιμότητα μικρότερη από τρεις μήνες αρκεί η αναγραφή της ημέρας και του μήνα.

ιι) με διατηρησιμότητα μεγαλύτερη από τρεις μήνες αλλά όχι μεγαλύτερη από δεκαοκτώ μήνες αρκεί η αναγραφή του μήνα και του έτους.

ιιι) με διατηρησιμότητα μεγαλύτερη από δέκα οκτώ μήνες αρκεί η αναγραφή του έτους.

ε) Με την επιφύλαξη των διατάξεων των σχετικών με τα παρακάτω προϊόντα η αναγραφή της χρονολογίας ελάχιστης διατηρησιμότητας δεν απαιτείται για :

ι) τα νωπά φρούτα και λαχανικά, στα οποία περιλαμβάνονται και οι πατάτες που δεν έχουν αποφλοιωθεί, κοπεί ή υποστεί άλλες παρόμοιες επεξεργασίες.

ιι) Τα κρασιά, ηδύποτα εκ ζυμώσεως (Vins de Liqueurs), αφρώδη κρασιά αρωματισμένα κρασιά, κρασιά από φρούτα και αφρώδη κρασιά από φρούτα.

ιιι) ποτά με περιεκτικότητα σε αλκοόλη κατ' όγκο 10% και πάνω

ιν) προϊόντα αρτοποιίας ή ζαχαροπλαστικής που από τη φύση τους καταναλώνονται κανονικά μέσα σε εικοσιτέσσερες ώρες από την παρασκευή τους.

ν) ξύδια

νι) μαγειρικό αλάτι

νιι) ζάχαρη σε στερεή μορφή

νιιι) προϊόντα ζαχαροπλαστικής που αποτελούνται από ζάχαρα αρωματισμένα ή και χρωματισμένα.

ιχ) μαστίχα και παρόμοια για μάσηση προϊόντα.

9. Οι οδηγίες χρήσης ενός τροφίμου πρέπει να δίνονται με τρόπο που να επιτρέπει την ορθή χρήση του.

10. α) Στα προσυσκευασμένα τρόφιμα, οι ενδείξεις που προβλέπονται στα εδάφια α και γ της παραγράφου 3 του παρόντος αναγράφονται πάνω στην προσυσκευασία ή σε μια ετικέτα συνδεμένη με αυτή.

β) Οι ενδείξεις αυτές πρέπει να είναι εύκολα κατανοητές, να είναι γραμμένες σε εμφανές μέρος, να είναι ευανάγνωστες και ανεξίτηλες. Δεν πρέπει με κανένα τρόπο να καλύπτονται, να κρύβονται ή να χωρίζονται από άλλες ενδείξεις ή εικόνες.

γ) ι) Οι ενδείξεις οι σχετικές με την ονομασία πώλησης, το καθαρό βάρος και η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας πρέπει να βρίσκονται στο ίδιο οπτικό πεδίο.

ιι) Για τις επαναχρησιμοποιήσιμες γυάλινες φιάλες στις οποίες οι ενδείξεις που αναφέρονται στην προηγούμενη περίπτωση (ι), είναι γραμμένες ανεξίτηλα επί του γυαλιού, η υποχρέωση αυτή εφαρμόζεται μετά το τέλος του 1988.

11. Το άρθρο αυτό δεν θίγει διατάξεις που ρυθμίζουν ελαστικότερα την επισήμανση ορισμένων τροφίμων, που διατίθενται σε διακοσμητικές συσκευασίες όπως π.χ. αγαλματάκια ή αναμνηστικά.

12. Απαγορεύεται στην Ελλάδα το εμπόριο τροφίμων, τα οποία προορίζονται για την εσωτερική κατανάλωση, αν οι ενδείξεις του εδαφίου (α) και (γ) της παρ. 3 δεν αναγράφονται και στην ελληνική γλώσσα.

13. Ειδικά επί των μέσων συσκευασίας των πάσης φύσης σε κονσέρβες ή κουτιά διατηρημένων τροφίμων πρέπει να αναγράφεται εντύπως ή εκτύπως ο κωδικός τους αριθμός, που εκφράζει ημερομηνία και έτος παραγωγής και ο οποίος κοινοποιείται υποχρεωτικά στο Γ.Χ.Κ. και στις λοιπές για τον έλεγχο αυτό αρχές.

14. Τρόφιμα που ανήκουν στην κατηγορία των σκευασμάτων, σύμφωνα με τα διαλαμβανόμενα στο άρθρο 5, πρέπει απαραίτητα να φέρονται στην κατανάλωση με εμπορική επωνυμία, που σε καμμιά περίπτωση δεν επιτρέπεται να συμπίπτει προς το κοινό όνομα κάποιου τρόφιμου, για το οποίο καθορίζονται πρότυπα στον παρόντα Κώδικα. Εξαιρούνται τα του εδαφίου (α) της παραγράφου 1 του άρθρου 5 περιγραφόμενα σκευάσματα ως τμήμα κάποιας περιγραφικής ονομασίας, που θα δηλώνει σαφώς τις διαφορές από το πρότυπο. Η ως άνω επωνυμία δεν πρέπει να είναι παραπλανητική, εφόσον δε αυτή είναι τελείως εμπειρική και άγνωστη, πρέπει να συνοδεύεται από σύντομη περιγραφική επεξήγηση του είδους του τροφίμου.

15. Τρόφιμο που περιέχει τεχνητές γλυκαντικές ύλες πρέπει σε εμφανές σημείο της κυρίας εμφανούς όψης της

συσκευασίας να φέρει ενδείξεις ότι περιέχει μη θρεπτική γλυκαντική ύλη.

16. Οι διατάξεις του άρθρου αυτού δεν θίγουν τις περί επισήμανσης διατάξεις που αφορούν τα προϊόντα των κατωτέρω αναφερομένων Διαταγμάτων, μέχρι της αναθεώρησής τους προς ευθυγράμμιση αυτών με τις διατάξεις του παρόντος άρθρου:

Π. Δ/γμα 510/83 «εκχυλίσματα καφέ-κιχωρίου»
Π. Δ/γμα 498/83 «Μέλι»
Π. Δ/γμα 513/83 «Ορισμένα βρώσιμα ζάχαρα για ανθρώπινη διατροφή»
Π. Δ/γμα 527/83 «Προϊόντα κακάο και σοκολάτας».

17. Τα Παραρτήματα 1 και 2 που αναφέρονται στο παρόν άρθρο είναι τα ακόλουθα :

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1

Κατηγορίες συστατικών, για τα οποία η ένδειξη της κατηγορίας μπορεί να αντικαταστήσει εκείνη της ειδικής ονομασίας.

Ορισμός	Ένδειξη
Έλαια εξευγενισμένα (ραφινέ) εκτός από το ελαιόλαδο.	«Έλαιο» συμπληρούμενη κατά περίπτωση είτε με το χαρακτηρισμό «φυτικό» ή «ζωικό», είτε ως δεύτερο συνθετικό λέξης, που το πρώτο υποδηλώνει την ειδική προέλευσή του φυτική ή ζωική. Ο χαρακτηρισμός «υδρογονωμένο» πρέπει να συνεδεύει την ένδειξη του υδρογονωμένου ελαίου, του οποίου δηλώνεται η ειδική φυτική ή ζωική προέλευση. Για τρόφιμα, που αποτελούνται κυρίως από λιπαρές ύλες, για γαλακτοποιημένες σάλτσες, ή για παρασκευάσματα, που φέρονται μέσα σε ελαιώδες μέσο, ή ένδειξη αυτή παρέχεται με τον πιο ακριβή και πλήρη τρόπο, σύμφωνα με τις διατάξεις που διέπουν τα τρόφιμα αυτά.
Εξευγενισμένα (ραφινέ) λίπη.	«Λίπος», συμπληρούμενη είτε με το χαρακτηρισμό, ανάλογα με την περίπτωση «φυτικό» ή «ζωικό», είτε με την ένδειξη της ειδικής φυτικής ή ζωικής προέλευσης. Για τρόφιμα, που αποτελούνται κυρίως από λιπαρές ύλες και για γαλακτοποιημένες σάλτσες η ένδειξη αυτή παρέχεται με τον πιο ακριβή και πλήρη τρόπο.
Μίγμα αλεύρων που προέρχεται από δύο ή περισσότερα είδη δημητριακών.	«Άλευρο», ακολουθούμενο από κατάλογο των ειδών των δημητριακών, από τα οποία προέρχεται κατά σειρά ελαττουμένης περιεκτικότητας κατά βάρος.
Άμυλα φυσικά και άμυλα τροποποιημένα με φυσικές ή ενδυματικές μεθόδους.	«Άμυλο»,
Κάθε είδος ψαριού, όταν αυτό αποτελεί συστατικό άλλου τροφίμου και με την προϋπόθεση ότι η ονομασία και η παρουσίαση του τροφίμου αυτού δεν αναγράφεται σε ορισμένο είδος ψαριού.	«Ψάρι».
Κάθε είδος κρέατος πουλερικών, όταν το κρέας αυτό αποτελεί συστατικό ενός άλλου τροφίμου και με την προϋπόθεση ότι η ονομασία και η παρουσίαση του τροφίμου αυτού δεν αναφέρεται σε ορισμένο είδος κρέατος πουλερικών.	«Κρέας πουλερικών».
Κάθε είδος τυριού, όταν το τυρί ή μίγμα τυριών αποτελεί συστατικό άλλου τροφίμου και με την προϋπόθεση ότι η ονομασία και η παρουσίαση του τροφίμου αυτού δεν αναφέρεται σε ορισμένο είδος τυριού.	«Τυρί».
Όλα τα μπαχαρικά και εκχυλίσματά τους που δεν υπερβαίνουν το 2% του βάρους του τροφίμου.	«Μπαχαρικό ή μπαχαρικά ή μίγματα μπαχαρικών»
Όλα τα αρωματικά φυτά ή μέρη αυτών που δεν υπερβαίνουν το 2% του βάρους του τροφίμου.	«Αρωματικό φυτό ή αρωματικά φυτά ή μίγμα αρωματικών φυτών».
Όλα τα παρασκευάσματα κόμμεων που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή κόμμεος βάσης για τσίκλες.	«Κόμμι βάση»
Τριμμένο ψωμί ή παξιμάδι από άλευρα δημητριακών.	«Τριμμένο ψωμί ή παξιμάδι».
Όλες οι κατηγορίες ζαχαρόζης	«Ζάχαρη»
Άνυδρη ή ένυδρη δεξτρόζη	«Δεξτρόζη»
Καζεϊνικά κάθε είδους.	«Καζεϊνικά».
Βούτυρο κακάο πίεσης, εξευγενισμένο ή Expeller.	«Βούτυρο κακάο».
Όλα τα ζαχαρόπηκτα φρούτα που δεν υπερβαίνουν το 10% του βάρους του τροφίμου.	«Ζαχαρόπηκτα φρούτα (φρουί γλασέ».

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2.

Κατηγορίες συστατικών που αναφέρονται υποχρεωτικά με το όνομα της κατηγορίας ακολουθούμενο από το ειδικό τους όνομα ή τον αριθμό ΕΟΚ.

Χρωστική
Συντηρητικό

Αντιοξειδωτικό
Γαλακτωματοποιητής
Πυκνωτικό μέσο (παχυρευστοποιητής)
Πηκτικό μέσο
Σταθεροποιητής
Ενισχυτικό γεύσης
Μέσο οξίνισης
Διορθωτικό οξύτητας
Αντισυσωματικό (αντισβωλιαστικό)
Τροποποιημένο άμυλο (σημ. 1)
Τεχνητή γλυκαντική ύλη
Διογκωτικό
Αντιαφριστικό
Υλικό επικάλυψης (επίχρισης)
Γαλακτωματοποιητικά άλατα (σημ. 2)
Βελτιωτικό αλεύρων

Σημ. (1) Δεν απαιτείται η ένδειξη του ειδικού ονόματος ή του αριθμού ΕΟΚ.

Σημ. (2) Αποκλειστικά στην περίπτωση των ανακατεργασμένων, τυριών και των προϊόντων με βάση ανακατεργασμένο τυρί.

Β. α) Στο άρθρο 5 του Κ.Τ. η δεύτερη περίοδος της παραγράφου 2 τροποποιείται ως εξής :

....

Πέραν δε αυτών, επί των μέσων συσκευασίας των σκευασμάτων ειδικής διατροφής, πρέπει να αναγράφεται εμφανώς η φράση «Αριθμός εγκριτικής απόφασης ΑΧΣ...» και η φράση «Αριθμός εγκριτικής απόφασης Ε.Ο.Φ.....».

Η επισήμανση αυτή σε καμμιά περίπτωση δε δικαιολογεί τη μη αναγραφή της σύνθεσης του προϊόντος σύμφωνα με τα διαλαμβανόμενα στο άρθρο 11.

β) Στο άρθρο 10 του Κ.Τ. προστίθεται παράγραφος 18 ως εξής :

18. Σε όλες τις περιπτώσεις που επί της συσκευασίας τροφίμου αναγράφεται δήλωση σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στις παραγράφους 9, 10, 11, 12, 13, 14 και 15 του άρθρου αυτού, πρέπει σε εμφανές σημείο της συσκευασίας να αναγράφεται η επί τοις εκατό περιεκτικότητα των υδατανθράκων ή του νατρίου ή το σε 100 γραμμάρια του τροφίμου περιεχόμενο ποσό θερμίδων ανάλογα με την περίπτωση.

Συνεδρίαση : 26.11.85

Ο Πρόεδρος — Ο Γραμματέας
ΣΤΕΛ. ΧΑΤΖΗΓΙΑΝΝΑΚΟΣ — ΧΑΡ. ΧΑΜΑΛΙΔΗΣ
ΤΑ ΜΕΛΗ : Ζωή Ξενάκη-Βαρλά, Ευάγγ. Τσιγαρίδας, Ανδ. Καφετζόπουλος, Διον. Φραγκάτος, Παν. Κώττης.

Εγκρίνουμε την παραπάνω απόφαση του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου.

Η ισχύς της παρούσης αρχίζει από τη δημοσιευσή της στην Εφημερίδα της Κυβέρνησης με τις εξής παρεκκλίσεις:

1. Για τρόφιμα με χρόνο διατήρησης μεγαλύτερο από 18 μήνες, εφόσον δεν πληρούν τις διατάξεις της παρούσας, απαγορεύεται το εμπόριο αυτών από 1.1.88.

2. Για τρόφιμα με χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας μεγαλύτερο των 12 μηνών, η υποχρέωση αναγραφής της ημερομηνίας ελάχιστης διατηρησιμότητας αρχίζει για την παραγωγή σε διάστημα 3 μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσης και για την κατανάλωση από 31.12.86.

3. Για τα κατεψυγμένα προϊόντα και τα τυριά που έχουν υποστεί ζύμωση και προορίζονται να ωριμάσουν ολικά ή μερικά μέσα στην προσυσκευασία τους, η υποχρέωση αναγραφής της ημερομηνίας ελάχιστης διατηρησιμότητας για την παραγωγή αρχίζει από 1.1.87 και για την κατανάλωση από 1.7.87.

4. Για τα παγωτά η υποχρέωση αναγραφής της ημερομηνίας ελάχιστης διατηρησιμότητας αρχίζει για την παραγωγή από 1.1.87 και για την κατανάλωση από 1.7.87.

Αθήνα, 15 Ιανουαρίου 1986

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΥΦ/ΓΟΣ ΕΘΝ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ — ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΓΙΑΝΝΟΣ ΠΑΠΑΝΤΩΝΙΟΥ — **ΔΗΜ. ΤΣΟΒΟΛΑΣ**

ΕΜΠΟΡΙΟΥ
ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΑΚΡΙΤΙΔΗΣ

Αριθ. 1901/85 (7)

Έγκριση κατάργησης των εδαφίων (β) και (γ) της παρ. 18 του άρθρου 80 του Κ.Τ. σε συμμόρφωση προς την οδηγία 83/417/ΕΟΚ Λ 237/25 και την προσθήκη παραγράφων 19 - 22.

ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΚΡΑΤΟΥΣ
ΑΝΩΤΑΤΟ ΧΗΜΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Έχοντας υπόψη :

1. Το έγγραφο του Γενικού Χημείου του Κράτους αρ. 18862/2504/85 που αφορά αίτηση του ενδιαφερομένου.

2. Τις διατάξεις του άρθρου 1 παρ.1 και 3 του Ν. 1338/1983» εφαρμογή του κοινοτικού δικαίου» (Φ.Ε.Κ. 34/τ.Α/17.3.1983) όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 1440/1984 «συμμετοχή της Ελλάδος στο Κεφάλαιο, στα αποθεματικά και στις προβλέψεις της Ευρωπαϊκής Τράπεζας Επενδύσεως, στο Κεφάλαιο της Ευρωπαϊκής Κοινότητος Άνθρακος και Χάλυβος και του Οργανισμού Εφοδιασμού ΕΥΡΑΤΟΜ» (Φ.Ε.Κ. 70 Τ.Α/21.5.1984)

3. Το εδάφιο δ της παρ. 8 του άρθρου 6 του Νόμου 4328/1929 «περί συστάσεως του Γενικού Χημείου του Κράτους, όπως τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε με τον Α.Ν. 754/1937 (αρ. 3 παρ. 2 & 3).

4. Το άρθρο 4 του Διατάγατος της 31ης Οκτωβρίου 1929 «περί κανονισμού της λειτουργίας και των εργασιών του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου.

5. Το Νόμο 115/1975 «περί τροποποιήσεως διατάξεων τινών του Ν. 4328/1929.

6. Την απόφαση των Υπουργών Προεδρίας και Οικονομικών συλλογικών οργάνων Γνωμοδοτικής και Αποφασιστικής αρμοδιότητας του Υπουργείου Οικονομικών, αρ. 0.208/181, Φ.Ε.Κ. 214/ΤΒ/82.

7. Την αριθμ. 20862/2.8.1985 κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Εθνικής Οικονομίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στους Υφυπουργούς Εθνικής Οικονομίας (Φ.Ε.Κ. 481/Β/2.8.1985), αποφασίζουμε :

Εγκρίνουμε την κατάργηση των εδαφίων (β) & (γ) της παραγράφου 18 του άρθρου 80, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, με σκοπό τη συμμόρφωση προς την Οδηγία 83/417/ΕΟΚ, Λ 237/25 και την προσθήκη παραγράφων 19-22 ως εξής :

19 α) Ως «καζεΐνες» χαρακτηρίζονται οι πρωτεϊνικές ουσίες που αποτελούν το σημαντικότερο συστατικό του γάλακτος, πλυμένες και ξηραμένες. Οι ουσίες αυτές είναι αδιάλυτες στο νερό και λαμβάνονται απο το αποκορυφωμένο γάλα με καθίζηση είτε με προσθήκη οξέος, είτε με οξίνιση (μείωση του PH) του γάλακτος με μικροβιακή δράση, είτε με πυτία, είτε με τη χρήση άλλων ενζύμων, που προκαλούν πήξη του γάλακτος με την επιφύλαξη ενδεχόμενης προηγούμενης χρήσης μεθόδων ανταλλαγής ιόντων και μεθόδων συμπύκνωσης.

β) Όξινη βρώσιμη «καζεΐνη» είναι η καζεΐνη που λαμβάνεται από καθίζηση με τη χρησιμοποίηση των βοηθητι-

κών τεχνολογίας και των βακτηριακών καλλιεργειών που απαριθμούνται στο υπεδάφιο 4 αυτού του εδαφίου και που ανταποκρίνεται στις παρακάτω προδιαγραφές.

1. Ουσιώδεις παράγοντες της σύνθεσης.

Ανώτατη περιεκτικότητα σε υγρασία..........10% M/M

Κατώτατη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες γάλακτος υπολογιζομένη επί ξηρού υπολείμματος..........90% M/M από την οποία ελάχιστη περιεκτικότητα σε καζεΐνες 95% M/M

Ανώτατη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες γάλακτος υπολογιζομένη επί ξηρού υπολείμματος..........2,25 M/M

Ανώτατη τιτλοδοτούμενη οξύτητα εκφραζόμενη σε ML διαλύματος 1,1 N υδροξειδίου του νατρίου ανά G»»..................0,27

Ανώτατη περιεκτικότητα σε τέφρα (στην οποία περιλαμβάνεται και το P205) ....2,5% M/M

Ανώτατη περιεκτικότητα σε άνυδρη λακτόζη ....1% M/M

Ανώτατη περιεκτικότητα σε ίζημα (καμένα σωματίδια) 22,5 MG σε 25 G.

2. Ρυπαντές.

Ανώτατη περιεκτικότητα σε μόλυβδο ......IMG/KG

3. Προσμίξεις.

Ξένες ουσίες (όπως σωματίδια, ξύλου, μετάλλου, τρίχες ή τμήματα εντόμων) ....καμμία σε 25G

4. Βοηθητικά τεχνολογίας και βακτηριακές καλλιέργειες αβλαβείς και κατάλληλες για την ανθρώπινη διατροφή.

α) Γαλακτικό οξύ (E270)

Υδροχλωρικό οξύ.

Θειϊκό οξύ.

Κιτρικό οξύ (Ε 330)

Οξικό οξύ (Ε260)

Ορθοφωσφορικό οξύ.

(β) Ορρός γάλακτος.

βακτηριακές καλλιέργειες που παράγουν γαλακτικό οξύ.

5. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Οσμή :απουσία ξένων οσμών.

Μορφή :Χρώμα μεταξύ του λευκού και του λευκού κρεμ.

Το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει συσσωματώματα που ανθίστανται σε ελαφρή πίεση.

γ) «Βρώσιμη καζεΐνη πυτίας» είναι η βρώσιμη καζεΐνη που λαμβάνεται από καθίζηση με τη χρησιμοποίηση των βοηθητικών τεχνολογίας που αναφέρονται στο υπεδάφιο 4αυτού του εδαφίου και που ανταποκρίνεται στις παρακάτω προδιαγραφές :

(1) Ουσιώδεις παράγοντες της σύνθεσης

Ανώτατη περιεκτικότητα σε υγρασία..........10% M/M.

Κατώτατη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες γάλακτος υπολογιζόμενη επί ξηρού υπολείμματος..........................84% M/M από την οποία ελάχιστη περιεκτικότητα σε καζεΐνη.....95% M/M.

Ανώτατη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες γάλακτος υπολογιζόμενη επί ξηρού υπολείμματος....................2% M/M.

Κατώτατη περιεκτικότητα σε τέφρα (στην οποία περιλαμβάνεται και το P205)....................7,5 M/M

Ανώτατη περιεκτικότητα σε άνυδρη λακτόζη..............1% M/M.

Ανώτατη περιεκτικότητα σε ίζημα (καμένα σωματίδια 22,5MG σε 25G.

(2) Ρυπαντές.

Ανώτατη περιεκτικότητα σε μόλυβδο ....1 MG/KG

3. Προσμίξεις.

Ξένες ουσίες (όπως σωματίδια ξύλου, μετάλλων, τρίχες ή τμήματα εντόμων) ....καμμία σε 25 G

(4) Βοηθητικά τεχνολογίας αβλαβή και κατάλληλα ανθρώπινη διατροφή

Πυτία.

Άλλα ένζυμα που προκαλούν πήξη του γάλακτος.

(5) Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Οσμή : απουσία ξένων οσμών.

Μορφή : χρώμα μεταξύ τουλευκού και λευκού κρεμ. Το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει συσσωματώματα που ανθίστανται σε ελαφρή πίεση.

20.α) «Βρώσιμα καζεϊνικά άλατα» είναι τα καζεϊνικά άλατα που λαμβάνονται από βρώσιμες καζεΐνες που έχουν υποστεί εξουδετέρωση με τις ουσίες που αναγράφονται στο υπεδάφιο 4 αυτού του εδαφίου και που ανταποκρίνονται στις παρακάτω προδιαγραφές :

(1) Ουσιώδεις παράγοντες της σύνθεσης.

Ανώτατη περιεκτικότητα σε υγρασία ....8% M/M

Κατώτατη περιεκτικότητα σε πρωτεϊνική καζεΐνη γάλακτος, υπολογιζομένη επί ξηρού υπολείμματος.................88% M/M.

Ανώτατη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες γάλακτος υπολογιζομένη επί ξηρού υπολείμματος ....2% M/M

Ανώτατη περιεκτικότητα σε άνυδρη λακτόζη ....1% M/M

PH 6 μέχρι 8

Ανώτατη περιεκτικότητα σε ίζημα (καμένα σωματίδια) 22,5 MG σε 25G

(2) Ρυπαντές.

Ανώτατη περιεκτικότητα σε μόλυβδο ....1MG/KG.

3. Προσμίξεις.

Ξένες σώματα (όπως σωματίδια ξύλου, μετάλλου, τρίχες ή τμήματα εντόμων) ....καθόλου σε 25 G

(4) Βοηθητικά τεχνολογίας ποιότητας τροφίμων (παράγοντες εξουδετέρωσης και ρυθμιστικά διαλύματα)

Υδροξείδια ανθρακικά, φωσφορικά, κιτρικά άλατα νατρίου, καλίου, ασβεστίου, αμμωνίου, μαγνησίου.

(5) Χαρακτηριστικά

Οσμή :πολύ ελαφρά αρώματα και ξένες οσμές.

Μορφή :χρώμα μεταξύ του λευκού και λευκού κρέμ.

Το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει συσσωματώματα που ανθίστανται σε ελαφρή πίεση.

Διαλυτότητα : Σχεδόν τελείως διαλυτά στο απεσταγμένο νερό εκτός από το καζεϊνικό άλας του ασβεστίου.

21. Με την επιφύλαξη των διατάξεων για την υγιεινή κατάσταση των βασικών προϊόντων των εδαφίων 9, γ της παρ. 19 και του εδαφίου α της παρ. 20, τα προϊόντα αυτά πρέπει να υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία που ανενεργοποιεί τη φωσφατάση.

22. α) Οι ονομασίες «όξινη βρώσιμη καζεΐνη», βρώσιμη καζεΐνη πυτίας» και «βρώσιμα καζεϊνικά άλατα» αποδίδονται μόνο στα προϊόντα που καθορίζονται στις παραγράφους 19 & 20 και με τις ονομασίες αυτές πρέπει να διατίθενται στο εμπόριο. Προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στους ορισμούς και τις προδιαγραφές των παραγράφων 19 & 20 πρέπει να κατονομάζονται και επισημαίνονται κατά τρόπο που είναι αδύνατο να κάνει λάθος ο αγοραστής όσον αφορά τη φύση, ποιότητα και χρησιμοποίησή τους.

β) Με την επιφύλαξη των διατάξεων που υπάρχουν για την επισήμανση των τροφίμων που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή, οι μόνες ενδείξεις που πρέπει υποχρεωτικά να αναγράφονται στη συσκευασία, στα δοχεία ή ετικέττες των προϊόντων που ορίζονται στα εδάφια β. γ. της παρ. 19 και της παρ. 20 και οι οποίες πρέπει να είναι ευδιάκριτες, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες, είναι οι ακόλουθες :

1. Η ονομασία του προϊόντος σύμφωνα με τα εδάφια β, γ της παρ. 19 και α της παρ. 20, με την ένδειξη όταν πρόκειται για καζεϊνικά άλατα του ή των κατιόντων.

2. Για τα προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο ως μίγματα ή ένδειξη «μίγμα.......» ακολουθούμενη από τις ονομασίες των διαφόρων συστατικών του μίγματος, κατά φθίνουσα σειρά περιεκτικότητας σε βάρος η ένδειξη του ή των

κατιόντων για το ή τα καζεϊνικά άλατα, η πηριεκτικότητα σε πρωτεΐνες όταν πρόκειται για μίγματα που περιέχουν καζεϊνικά άλατα.

3. Η καθαρή ποσότητα εκφρασμένη σε χιλιόγραμμα ή γραμμάρια.

4. Το όνομα ή η επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου στο εσωτερικό της Κοινότητας.

5. Το όνομα της χώρας καταγωγής για τα προϊόντα που εισάγονται από τρίτες χώρες.

6. Η ημερομηνία παρασκευής ή ένδειξη που να επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας.

7. Οι ενδείξεις των υποπαραγράφων 1,2, 5, 6 πρέπει να γράφονται και στα Ελληνικά.

Συνεδρίαση 12 Νοεμβρίου 1985

Ο Πρόεδρος — Ο Γραμματέας
ΣΤ. ΧΑΤΖΗΓΙΑΝΝΑΚΟΣ — ΧΑΡ. ΧΑΜΑΛΙΔΗΣ

Τα Μέλη
ΖΩΗ ΞΕΝΑΚΗ - ΒΑΡΛΑ. — ΕΥΑΓ. ΤΣΙΓΑΡΙΔΑΣ
ΑΝΔΡ. ΚΑΦΕΤΖΟΠΟΥΛΟΣ, — ΔΙΟΝ. ΦΡΑΓΚΑΤΟΣ

Εγκρίνουμε την παραπάνω απόφαση του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου καθώς και τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως και ορίζουμε ότι θα αρχίσει η ισχύς της από την ημέρα που θα δημοσιευθεί.

Αθήνα, 15 Ιανουαρίου 1986

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΥΦ)ΓΟΣ ΕΘΝ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ — ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΓΙΑΝΝΟΣ ΠΑΠΑΝΤΩΝΙΟΥ — **ΔΗΜ. ΤΣΟΒΟΛΑΣ**

ΕΜΠΟΡΙΟΥ
ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΑΚΡΙΤΙΔΗΣ

Αριθ. 512/85 (8)

'Εγκριση ανανέωσης κυκλοφορίας της παιδικής τροφής «ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΓΙΩΤΗΣ».

ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΚΡΑΤΟΥΣ
ΑΝΩΤΑΤΟ ΧΗΜΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

'Εχοντας υπόψη :

1. Το έγγραφο του Γενικού Χημείου του Κράτους αρ. 1741/214/85 που αφορά αίτηση του ενιδαφερομένου.

2. Το εδάφιο δ της παρ. 8 του άρθρου 6 του Νόμου 4328/1929 «περί συστάσεως του Γενικού Χημείου του Κράτους, όπως τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε με τον Α.Ν. 754/1937 (απ. 3 παρ. 2 και 3).

3. Το άρθρο 4 του Διατάγματος της 31ης Οκτωβρίου 1929 «περί κανονισμού της λειτουργίας και των εργασιών του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου.

4. Το Νόμο 115/1975 «περί τροποποιήσεως διατάξεων τινων του Ν. 4328/1929.

5. Την απόφαση των Υπουργών Προεδρίας και Οικονομικών για αναμόρφωση συλλογικών οργάνων Γνωμοδοτικής και Αποφασιστικής αρμοδιότητας του Υπουργείου Οικονομικών αρ. 0.208/181, Φ.Ε.Κ. 214/ΤΒ/1982

6. Γνωμάτευση Ε.Ο.Φ. Γ 99/12.11.85, αποφασίζουμε : Εγκρίνουμε την ανανέωση της απόφασής μας 1189/77 (Φ.Ε.Κ. 848/Β/79) που αφορά το διαιτητικό σκεύασμα (παιδική τροφή) ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΓΙΩΤΗΣ της Α.Ε. ΓΙΩΤΗΣ με τους ίδιους όρους που κυκλοφορεί. Πάνω στη συσκευασία του σκευάσματος πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις καθώς και οι αριθμοί των εγκριτικών αποφάσεων ΑΧΣ 512/1985 και Ε.Ο.Φ. Γ 99/1985.

Συνεδρίαση 2 Απριλίου 1985

Ο Πρόεδρος — Ο Γραμματέας
ΣΤΥΛ. ΧΑΤΖΗΓΙΑΝΝΑΚΟΣ — ΧΑΡ. ΧΑΜΑΛΙΔΗΣ

Τα μέλη
ΖΩΗ ΞΕΝΑΚΗ ΒΑΡΛΑ, Π. ΚΩΤΤΗΣ, ΧΡ. ΤΣΕΚΟΥΡΑΣ, Ε. ΤΣΙΓΑΡΙΔΑΣ, Α. ΚΑΦΕΤΖΟΠΟΥΛΟΣ, Δ. ΦΡΑΓΚΑΤΟΣ ΑΘ. ΚΟΥΤΙΝΑΣ.

Εγκρίνουμε την παραπάνω απόφαση του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου καθώς και τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως, και ορίζουμε ότι θα αρχίσει η ισχύς της από την ημέρα που θα δημοσιευθεί.

Αθήνα, 7 Ιανουαρίου 1986

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΥΓΕΙΑΣ, ΠΡΟΝΟΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΑΣΦΑΛΙΣΕΩΝ — ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΓΕΝΝΗΜΑΤΑΣ — **ΔΗΜ. ΤΣΟΒΟΛΑΣ**

Αριθ. 315/85 (9)

'Εγκριση κυκλοφορίας σκευάσματος HORLICKS.

ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΚΡΑΤΟΥΣ
ΑΝΩΤΑΤΟ ΧΗΜΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

'Εχοντας υπόψη :

1. Το έγγραφο του Γενικού Χημείου του Κράτους αρ. 7185/1534/84, που αφορά αίτηση του ενδιαφερομένου.

2. Το εδάφιο δ της παρ. 8 του άρθρου 6του Νόμου 4328/1929 «περί συστάσεως του Γενικού Χημείου του Κράτους, όπως τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε με τον Α.Ν. 754/1937 (αρ. 3 παρ. 2 και 3).

3. Το άρθρο 4 του Διατάγματος της 31ης Οκτωβρίου 1929 «περί κανονισμού της λειτουργίας και των εργασιών του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου.

4. Το Νόμο 115/1975 «περί τροποποιήσεως διατάξεων τινων του Ν. 4328/1929.

5. Την απόφαση των Υπουργών Προεδρίας και Οικονομικών για αναμόρφωση συλλογικών οργάνων Γνωμοδοτικής και Αποφασιστικής αρμοδιότητας του Υπουργείου Οικονομικών αρ. 0.208/181, Φ.Ε.Κ. 214/ΤΒ/82.

6. Γνωμάτευση Ε.Ο.Φ. Γ.97/12.11.1985, αποφασίζουμε : Εγκρίνουμε την κυκλοφορία του σκευάσματος HORLICKS της ALICE DOWNIE, με σύνθεση : Αποβουτυρωμένο γάλα, ορρός γάλακτος, βύνη κριθαριού, σιτάλευρο, φυτικό λίπος, ζάχαρη, όξινο ανθρακικό κάλι, αλάτι, όξινο ανθρακικό νάτριο και μίγμα βιταμινών, με την προϋπόθεση ότι από το επίσημα θα διαγραφεί η φράση, από «Επεδή το HORLICKS χωνεύεται....., μέχρι : Θα χαρούν την κρεμώδη και πλούσια γεύση HORLICKS».

Επί της συσκευασίας του σκευάσματος πρέπει να αναγράφονται όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις, καθώς και οι αριθμοί των εγκριτικών αποφάσεων ΑΧΣ : 335/1985 και ΕΟΦ : Γ. 97/12.11.1985.

Συνεδρίαση 12 Μαρτίου 1985

Ο Πρόεδρος — Ο Γραμματέας
ΣΤ. ΧΑΤΖΗΓΙΑΝΝΑΚΟΣ — ΧΑΡ. ΧΑΜΑΛΙΔΗΣ

Τα Μέλη :
ΖΩΗ ΞΕΝΑΚΗ -ΒΑΡΛΑ, Π. ΚΩΤΤΗΣ, ΕΥΑΓ. ΤΣΙΓΑΡΙΔΑΣ, ΑΝΔΡ. ΚΑΦΕΤΖΟΠΟΥΛΟΣ, ΔΙΟΝ. ΦΡΑΓΚΑΤΟΣ, ΝΙΚ. ΚΑΑΦΟΓΛΟΥ, ΑΘ. ΚΟΥΤΙΝΑΣ

Εγκρίνουμε την παραπάνω απόφαση του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου, καθώς και τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως. και ορίζουμε ότι θα αρχίσει η ισχύς της από την ημέρα που θα δημοσιευθεί.

Αθήνα, 7 Ιανουαρίου 1986

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΥΓΕΙΑΣ, ΠΡΟΝΟΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΑΣΦΑΛΙΣΕΩΝ — ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΓΕΝΝΗΜΑΤΑΣ — **ΔΗΜ. ΤΣΟΒΟΛΑΣ**

Αριθ. 608 (10)

Επιβολή ανταποδοτικού τέλους, για τον έλεγχο του εισαγόμενου πολλαπλασιαστικού υλικού.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του άρθρου 24 του Ν.1564/85 «Οργάνωση παραγωγής και εμπορίας του πολλαπλασιαστικού υλικού φυτικών ειδών».
2. Τις διατάξεις του άρθρου 16 του ανωτέρω Νόμου 1564/85 που τέθηκε σε ισχύ με το Π/Δ/γμα 582/85 (ΦΕΚ 203 Α/5.12.85) «Έναρξη ισχύος διατάξεων του 1564/85 και κατάργηση διατάξεων του Α.Ν.825/1937, του Ν.Δ. 1348/1942 και του Ν.4035/60».
3. Τις διατάξεις του Ν.1558/26.7.85 «Κυβέρνηση και Κυβερνητικά όργανα».
4. Το αριθ. 432860/2.12.85 έγγραφο της Δ/νσεως Αναπαραγωγής Φυτών και Λιπασμάτων, σχετικά με την επιβολή ανταποδοτικού τέλους στην αξία του εισαγόμενου πολλαπλασιαστικού υλικού, αποφασίζουμε:

1. Επιβάλουμε ανταποδοτικό τέλος, σε ποσοστό 3%, επί της αναγραφομένης στο Προτιμολόγιο–Τιμολόγιο καθαράς αξίας του εισαγόμενου πολλαπλασιαστικού υλικού, προκειμένου να διαπιστωθεί κατά πόσο το υλικό αυτό πληρεί τις προδιαγραφές που περιγράφονται στους σχετικούς κανονισμούς ελέγχου και πιστοποίησης, καθώς και εμπορίας.

Τα ποσά από το τέλος αυτό, θα κατατίθονται στον Ειδικό λογαριασμό «Κ.Τ.Γ.Κ. και Δασών–Λογαριασμός Σποροπαραγωγής και Φυτωρίων» Νο 26698/1 που τηρείται στην Τράπεζα της Ελλάδας, για να αντιμετωπίζονται οι δαπάνες του σχετικού ελέγχου που προβλέπονται από τον Ν.1564/85.

2. Καταργούμε το προβλεπόμενο από τις αριθ. 279366/26.2.85 και 46331/28.5.85 αποφάσεις μας, ανταποδοτικό δικαίωμα Κρατικής Σποροπαραγωγής, για τους σπόρους σποράς που εισάγονται από το εξωτερικό.

Η ισχύς της απόφασης αυτής αρχίζει από τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1986

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΙΩΑΝΝΗΣ ΠΟΤΤΑΚΗΣ

Αριθ. 65488 π.ε. (11)

Αναθεώρηση πίνακα εξετάσεων και παραβόλων Οργανισμού Βάμβακος.

Ο ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

α) Τα άρθρα 2, 5, 6 και 11 του Ν.Δ.3853/58 «περί Οργανισμού Βάμβακος».
β) Το άρθρο 1 του Ν.Δ.194/75 «περί τροποποιήσεως και συμπληρώσεως διατάξεων τινών του Ν.Δ.3853/58».
γ) Το άρθρο 6 του Β.Δ.328/64 «περί ταξινομήσεως βάμβακος».
δ) Τα άρθρα 5 και 6 του Π.Δ.1074/77 «περί οργανώσεως του Οργανισμού Βάμβακος».
ε) Την 335160/6870/28.11.1975 απόφαση του Υπουργού Γεωργίας «περί εγκρίσεως κανονισμού υγρομετρήσεως βάμβακος και κλωστικών υλών».
στ) Την 210/Α 17/11.12.1979 Απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου του Οργανισμού Βάμβακος».
ζ) Την 130/Ε10/4.11.85 Απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου του Οργανισμού Βάμβακος και το 16714/26.11.1985 έγγραφο του Οργανισμού Βάμβακος.
η) Την αριθ. Υ.53/1985 απόφαση του Πρωθυπουργού, αποφασίζουμε:

1. Αναθεωρούμε τις υπό του Οργανισμού Βάμβακος διενεργούμενες εξετάσεις ινών, νημάτων, υφασμάτων και ελαιούχων σπόρων καθώς και τα αντίστοιχα παράβολα που καταβάλλονται υπέρ του Οργανισμού αυτού για κάθε περίπτωση όπως φαίνεται στο παράρτημα της απόφασης αυτής που αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Πίνακας με τις διενεργούμενες εξετάσεις και τα αντίστοιχα παράβολα.

Α: ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗΣ - ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Α/Α	Είδος εξέτασης	Αριθμός Δειγμάτων	Παράβολο δρχ.
1.	Ταξινόμηση προσκομιζομένων ιδιωτικών δειγμάτων εκκοκκισμένου βαμβακιού και λίντερ	1 - 5	500
		από 6 και πάνω	100 κατά δείγμα
2.	Καταρτισμός ιδιωτικών τύπων επί προσκομιζομένου εκκοκκισμένου βαμβακιού	Εις τριπλούν	1.000
3.	Καταρτισμός ιδιωτικών τύπων	Εις τριπλούν	1.500
4.	Πραγματογνωμοσύνες βαμφακιού και υποπροϊόντων του με δειγματοληψία επί ποσοστού μέχρι 10%	1 - 10	1.000
		από 11 και πάνω	100 κατά δείγμα
5.	Διαιτησίες επί αποτελεσμάτων ταξινόμησης (Β.Δ. 328/64 (άρθρο 6)	1 - 10	200
		από 11 και πάνω	10 κατά δείγμα
6.	Δειγματοληψία και υγρομέτρηση εκκοκκισμένου βαμβακιού, προϊόντων και υποπροϊόντων του κ.λπ. κλωστικών	από 1 έως 10	2.500
		από 11 και πάνω	250 κατά δείγμα
7.	Υγρομέτρηση προσκομιζομένων δειγμάτων εκκοκκισμένου βαμβακιού κ.λπ.	από 1 έως 10	1.500
		από 11 και πάνω	150 κατά δείγμα
	Διάθεση επισήμων τύπων ποιότητας ελληνικού βαμβακιού χρώματος λευκού (κυτία 3,4,5,6 και 7)	5 κυτία	7.500

Β' ΙΝΩΝ

Α/Α	Είδος Εξέτασης	Παράβολο κατά εξεταζόμενο δείγμα (Δρχ.)
1.	Εργαστηριακή εκκόκιση. Εκατοστιαία αναλογία ινών	200
22.	Αντοχή Ινών (PRESSLEY)	100
3.	Αντοχή Ινών (STELOMETER)	120

Α/Α	Είδος εξέτασης	Παράβολο κατά εξεταζόμενο δείγμα. Δρχ.
4.	Λεπτότητα - Ωριμότητα (MICRONAIRE)	50
5.	Ινόγραμμα (FIBROGRAPH)	100
6.	Ινόγραμμα (COMB SHORTER)	500
7.	Ξένες ύλες (SHIRLEY ANALYZER)	600
8.	Προσδιορισμός λεπτότητας και ωριμότητας με την συσκευή FINESS - MATURITY TESTER (IIC)	100

Γ: ΝΗΜΑΤΩΝ

1.	Εργαστηριακή νηματοποίηση βαμβακιού	1.500
2.	Εργαστηριακή νηματοποίηση και πλήρης έλεγχος τεχνολογικών ιδιοτήτων νημάτων	3.500
3.	Έλεγχος αντοχής δέσμης νήματος (GOODBRAND)	100
4.	Προσδιορισμός αριθμού λεπτότητας	100
5.	Προσδιορισμός στρίψεων	100
6.	Προσδιορισμός εμφάνισης νήματος μαυροπίνακα (A.S.T.M.)	100
7.	Έλεγχος αντοχής μονής κλωστής USTER	500
8.	Προσδιορισμός ομοιομορφίας και ατελειών στελεχών νήματος USTER	300
9.	Προσδιορισμός ομοιομορφίας και καταγραφής αυτής και ατελειών USTER	600
10.	Φασματόγραμμα (SPECTOGRAPH) USTER	400
11.	Προσδιορισμός αριθμού λεπτότητα και ομοιομορφίας φυτιλιού	150
12.	Προσδιορισμός χνουδιάσματος νήματος	300
13.	Προσδιορισμός τριβής νήματος	300

Δ: ΥΦΑΣΜΑΤΩΝ

1.	Προσδιορισμός πλάτους υφάσματος	100
2.	Προσδιορισμός βάρους υφάσματος	150
3.	Ανάλυση υφάσματος	400
4.	Προσδιορισμός μήκους θηλειάς πλεκτών	300
5.	Προσδιορισμός αντοχής υφάσματος στον εφελκυσμό	500
6.	Προσδιορισμός αντοχής υφάσματος στο τσαλάκωμα	400
7.	Προσδιορισμός αντοχής πλεκτών στη ρήξη (BURSTING)	500
8.	Προσδιορισμός πάχους υφάσματος	100
9.	Προσδιορισμός ακαμψίας υφάσματος	150
10.	Προσδιορισμός αντοχής πλεκτών στη πλευρική τάνυση	150
11.	Προσδιορισμός αντοχής στη τριβή	500
12.	Προσδιορισμός αντοχής υφάσματος στο σχίσιμο	500
13.	Προσδιορισμός στο γλίστριμα ραφής υφάσματος	350
14.	Προσδιορισμός αντοχής υφασμάτων στρ PILLING	500
15.	Προσδιορισμός ικανότητας ραφής υφάσματος	500

Ε: ΧΗΜΙΚΕΣ

1.	Ποιοτικός προσδιορισμός ινών - Ταυτοποίηση	1.000
2.	Ταυτοποίηση φινιριστικών υλικών	1.500
3.	Ποσοτική χημική ανάλυση σε διμερή μίγματα ινών	1.000
4.	Ποσοτική χημική ανάλυση σε τριμερή μίγματα ινών	1.500
5.	Προσδιορισμός βαθμού πολυμερισμού κυτταρίνης	1.500
6.	Διαβρεκτικότητα υφασμάτων	200
7.	Ποσοτικός προσδιορισμός αναγόντων σακχάρων. Μελιττώματα	300
8.	Υδατοδιαλυτά συστατικά. Αγωγιμότητα, PH, χλωριούχα θειϊκά σε υδατικά εκχυλίσματα	500
9.	Ποσοτικός προσδιορισμός συνολικών κολαριστικών αμύλου, γόμμας και γεμιστικών σε βαμβάκι ή ραιγιόν	1.000
10.	Ποσοτικός προσδιορισμός ουρίας - φορμαλδεΰδης	500
11.	Ποσοτικός προσδιορισμός ουρίας-φορμαλδεΰδης και δεδομένων άλλων αμινοφορμαλδεϋδικών ρητινών	500
12.	Ποσοτικός προσδιορισμός ελαίων, λιπαρών και κηρών σε βαμβάκι	500

Α/Α	Είδος εξέτασης	Παράβολο κατά εξεταζόμενο δείγμα Δρχ.
13.	Προσδιορισμός τέφρας. Αλκαλικότητα τέφρας	300
14.	Ποσοτικός προσδιορισμός αμύλου	500
15.	Ποσοτικός προσδιορισμός αντιμονίου χαλκού σιδήρου χρωμίου μαγγανίου τιτανίου σε κλωστοϋφαντουργικά. Ανά στοιχείο	1.000
16.	Ποσοτικός προσδιορισμός φορμαλδεΰδης σε βαμβάκι ραιγιόν	1.000
17.	Χρωματομετρικός προσδιορισμός μικροποσοτήτων χρωμίου, χαλκού, σιδήρου, μαγγανίου. Ανά στοιχείο	1.500
18.	Προσδιορισμός μεταβολής διαστάσεων υφασμάτων στο ψυχρό ύδωρ	500
19.	Προσδιορισμός μεταβολής διαστάσεων στην επίδραση ελεύθερου ατμού	500
20.	Προσδιορισμός μεταβολής διαστάσεων στο πλύσιμο	500
21.	Ωριμότητα βαμβακιού μέθοδος καυστικού νατρίου	1.000
22.	Ποσοτικός προσδιορισμός βακτηριακού ενζύμου-αμυλάσης	500
23.	Προσδιορισμός βαθμού μερσερισμού	500
24.	Προσδιορισμός κατηγορίας βαφής	1.000
25.	Μυκητοκτόνα. Εξέταση σε κλωστοϋφαντουργικά	500
26.	Εντομολογικές προσβολές. Αντοχή των κλωστ/ργικών	500

ΣΤ' ΑΝΤΟΧΕΣ ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΩΝ

1.	Αντοχή χρωματισμών στο φώς. Αυχνία ξένου	800
2.	Αντοχή χρωματισμών στις καιρικές συνθήκες. Αυχνία ξένου	800
3.	Αντοχή χρωματισμών και τις καιρικές συνθήκες. διαπίστωση και εκτίμηση φωτοχρωμισμού	800
4.	Αντοχή χρωματισμών στο πλύσιμο	500
5.	Αντοχή χρωματισμών στο στεγνό καθάρισμα.	500
6.	Αντοχή χρωματισμών στο στεγνό καθάρισμα. Αντοχή στο τρίψιμο. Οργανικοί διαλύτες	300
7.	Αντοχή χρωματισμών σε υδατικά μέσα. Αντοχή σε νερό.	300
8.	Αντοχή χρωματισμών σε υδατικά μέσα. Αντοχή σε θαλάσσιο νερό	300
9.	Αντοχή χρωματισμών σε υδατικά μέσα. Αντοχή στο χλωριωμένο νερό (νερό κολυμβητηρίων)	300
10.	Αντοχή χρωματισμών σε υδατικά μέσα. Αντοχή στον ιδρώτα	500
11.	Αντοχή χρωματισμών σε υδατικά μέσα. Αντοχή σε κηλίδες διαλυμάτων οξέων	300
12.	Αντοχή χρωματισμών σε υδατικά μέσα. Αντοχή σε κηλίδες αλκαλικών διαλυμάτων	300
13.	Αντοχή χρωματισμών σε υδατικά μέσα. Αντοχή σε κηλίδες νερού	300
14.	Αντοχή χρωματισμών σε υδατικά μέσα. Αντοχή σε καυτό νερό	300
15.	Αντοχή χρωματισμών σε υδατικά μέσα. Αντοχή σε νερό που βράζει	300
16.	Αντοχή χρωματισμών σε υδατικά μέσα. Αντοχή σε άτμηση σε ατμοσφαιρική πίεση	500
17.	Αντοχή χρωματισμών σε υδατικά μέσα. Αντοχή στην αλκαλική πιλ ηματοποίηση	500
18.	Αντοχή χρωματισμών σε υδατικά μέσα. Αντοχή στην όξινη πιλ ηματοποίηση	500
19.	Αντοχή χρωματισμών σε λευκαντικά μέσα. Αντοχή σε υποχλωριώδες	300
20.	Αντοχή χρωματισμών σε λευκαντικά μέσα. Αντοχή στο υπεροξείδιο του υδρογόνου	300
21.	Αντοχή χρωματισμών σε λευκαντικά μέσα. Χλωριώδες νάτριο	300
22.	Αντοχή χρωματισμών σε διάφορα μέσα. Χλωρίωση	400
23.	Αντοχή χρωματισμών στο βουλκανισμό. Θερμός αέρας	500
24.	Αντοχή χρωματισμών στον βουλκανισμό. Γυμνός ατμός	500
25.	Αντοχή χρωματισμών σε θερμικές επεξεργασίες. Ξηρή θέρμανση (εκτός σιδερώματος)	400
26.	Αντοχή χρωματισμών σε συνθήκες μερσερισμού	400
27.	Αντοχή χρωματισμών σε διάφορα μέσα. Οργανικοί διαλύτες	300
28.	Αντοχή χρωματισμών σε διάφορα μέσα. Ζέον διάλυμα καυστικού νατρίου	300
29.	Αντοχή χρωματισμών σε διάφορα μέσα. Αντοχή στη φορμαλδεΰδη	300
30.	Αντοχή χρωματισμών. Εκτίμηση της μετανάστευσης χρωμάτων πάνω σε κλωστοϋφαντουργικά προϊόντα που έχουν επικαλυφθεί με πολυβινολοχλωρίδιο	500
31.	Αντοχή χρωματισμών σε θερμό πρεσσάρισμα. Αντοχή χρωματισμών σε διάφορα μέσα. Αντοχή στη τριβή.	300
32.	Αντοχή χρωματισμών σε λουτρά βαφής που περιέχουν μέταλλα. 'Αλατα χρωμίου, σίδηρος, χαλκός	700

Ζ' ΕΛΑΙΟΥΧΩΝ ΣΠΟΡΩΝ

1.	Προσδιορισμός Υγρασίας	Δείγματα 1-5	200
2.	Ξένων υλών	Δείγματα 6 και άνω	250
3.	Λαδιού		500

4.	Τέφρας	300
5.	Λίντερ Βαμβακόσπορου	250
6.	Ολικής γκοσσυπόλης	800
7.	Πρωτεϊνών	500
8.	Κυτταρίνης	600
9.	Οξύτητες λαδιού	250
10.	Δειγματοληψία ελαιούχων 1-10 Δείγματα	2.000
	σπόρων και προϊόντων τους από 11 και πάνω	200

Η: ΠΛΑΚΟΥΝΤΩΝ ΚΑΙ ΑΛΕΥΡΩΝ ΕΛΑΙΟΥΧΩΝ ΣΠΟΡΩΝ

1.	Προσδιορισμός υγρασίας Δείγμα 1-5	200
	Δείγμα 6 & άνω	50
2.	Προσδιορισμός λαδιού	500
3.	Προσδιορισμός τέφρας	300
4.	Προσδιορισμός ολικής γκοσσυπόλης	800
5.	Προσδιορισμός ελεύθερης γκοσσυπόλης	800
6.	Προσδιορισμός αζώτου Πρωτεΐνης	500
7.	Προσδιορισμός σύστασης πρωτεϊνών σε αμινοξέα	2.000
8.	Προσδιορισμός δείκτη διαλυτότητος πρωτεΐνης	800
9.	Προσδιορισμός δράσης ουριάσης στο σογιάλευρο	700

Θ: ΛΙΠΩΝ ΚΑΙ ΛΑΔΙΩΝ

1.	Προσδιορισμός οξύτητας	150
2.	Προσδιορισμός αριθμού υπεροξειδίων	250
3.	Προσδιορισμός χρώματος	150
4.	Προσδιορισμός αδιαλύτων ξένων υλών	250
5.	Προσδιορισμός αριθμού ιωδίου	750
6.	Προσδιορισμός σαπουνιού	250
7.	Προσδιορισμός υγρασίας	200
8.	Προσδιορισμός δείκτη διάθλασης	150
9.	Προσδιορισμός βιταμίνης Ε	2.200
10.	Προσδιορισμός Αντοχής στην οξείδωση	450
11.	Προσδιορισμός αριθμού σαπωνοποιήσεως	450
12.	Προσδιορισμός σύστασης σε λιπαρά οξέα	1.500
13.	Προσδιορισμός σημείου καπνίσματος	350

2. Η απόφαση αυτή αρχίζει να ισχύει από την ημέρα της δημοσίευσής της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 16 Ιανουαρίου 1986

Ο ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΩΡΑΪΤΗΣ

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ